



2018 Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Prestigieux Reserva signé Condado de Haza

Description:

La famille Fernández fait figure de pionnière de la Ribera del Duero depuis les années soixante-dix. Le Condado de Haza Reserva n'est produit que les bonnes années et en quantité limitée. Le millésime 2018 est un vin de classe extra.

Note de dégustation:

Rouge grenat impénétrable du disque jusqu'au centre. Joli bouquet épicié aux notes de petites baies noires, de gelée de mûres et d'épices chaudes, sur une touche de liqueur de cerise, de noisettes grillées et de vanille bourbon. De subtiles nuances toastées enrobent le cœur juteux de petits fruits rouges et noirs. Il est dynamique et équilibré en bouche, avec des tannins délicats, un fruité explosif et une acidité vivifiante. La finale persistante révèle une discrète note florale qui s'harmonise parfaitement avec la complexité du fruit.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1183118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.