



## 2019 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

L'un des meilleurs Tempranillo Reserva

### Description:

Avec le Pesquera Reserva, la famille Fernández Rivera démontre chaque année son savoir-faire et sa passion pour le roi des cépages espagnols. Ce monocépage de Tempranillo est le fleuron de la Bodega et c'est surtout à lui qu'elle doit sa position de leader dans la Ribera del Duero.

### Note de dégustation:

Rouge grenat lumineux aux reflets violets. Joli cocktail de cerises noires, baies rouges sauvages et de pruneaux à la cannelle, sur une fine note de bois précieux. Stimulantes nuances d'écorce d'orange sanguine et de grenade, avec des touches profondes d'olives noires, de viande fumée et de cacao amer. Dans ce nez envoûtant on retrouve également des notes de bâton de cannelle, d'encens et de tabac à pipe. A la fois opulent et délicat en bouche, avec une texture veloutée, une jolie acidité et des tannins parfaitement intégrés. Ce fleuron intemporel de Pesquera, véritable icône de la Ribera del Duero, révèle un fondant délicieux et une élégance raffinée jusque dans la finale intense et persistante.

### Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Familia Fernández Rivera
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0376919

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pesquera Reserva**

Ribera del Duero DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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.