



2018 Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO, Condado de Haza, Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Le fleuron de Condado de Haza

Description:

L'Alenza Gran Reserva séduit par sa finesse et sa puissance. Le domaine renommé Pesquera d'Alejandro Fernández produit ce vin d'exception à partir de raisins de Tempranillo, le cépage espagnol typique, exclusivement vendangés à la main. Son nom est une contraction des deux prénoms Alejandro et Esperanza. Le vin de fête idéal pour les instants précieux.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable avec des reflets violets du disque jusqu'au centre. Nez complexe de petites baies noires, de noix de coco râpée et d'herbes méditerranéennes, sur des touches de pétales de violettes, de tabac à pipe épicé et d'eucalyptus. En bouche, il présente une concentration et une intensité typiques de la région. Il est puissant mais également d'une grande finesse grâce aux tannins délicats, à une acidité discrète et un élevage en barrique justement dosé. Le fruit opulent, ainsi que son amplitude veloutée et généreuse lui confèrent une profondeur et un caractère exceptionnels. C'est déjà un délice, mais il a un excellent potentiel de garde.

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.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Score 20/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0111818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO
Condado de Haza
Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Origine: Espagne
Notation(s): Score 20/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.