



2020 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Reserva culte de la Ribera del Duero

Description:

Un Tempranillo royal, pur mono cépage, produit par le domaine phare de la Ribera del Duero. Familia Fernandez Rivera a une fois de plus prouvé sa virtuosité et sa passion pour le roi des cépages espagnols.

Note de dégustation:

Rouge grenat lumineux, reflets violets. Merveilleux nez aux fascinantes notes de cerises noires et de baies rouges sauvages, sur des touches d'épices exotiques, de tabac blond à pipe et d'encens, puis d'écorce d'orange sanguine, de grenade, d'olives noires et de bois précieux. Le bouquet révèle également un souffle de viande séchée et de bâton de cannelle. En bouche, il est à la fois opulent et léger, avec une texture veloutée, une subtile 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 de Reserva jusque dans finale profonde 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.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Guía Peñín 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0376920

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 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.