



2011 El Vinculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Un Reserva Especial impressionnant d'Alejandro Fernández

Note de dégustation:

Grenat profond aux reflets pourpres. Des nuances de chocolat aux noisettes et de compote de prunes soulignent le nez gourmand aux parfums de raisins secs et de myrtilles. Au palais, abondance de fruits rouges et noirs avec de délicates touches toastées de cannelle, le milieu de bouche est agréablement frais avec des tannins compacts et veloutés, sur des touches moelleuses de tabac dans la finale chaleureuse. Un magnifique rapport prix-plaisir d'Alejandro Fernández.

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:	La Manche
Producteur:	Alejandro Fernández
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0754611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Vinculo Reserva Especial

La Mancha DO
Alejandro Fernández
Grupo Pesquera

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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 déguster.