



## 2019 Alenza Gran Reserva

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

Le fleuron de la Bodega

### 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.

|                        |                                          |
|------------------------|------------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Espagne                                  |
| <b>Région:</b>         | Ribera del Duero                         |
| <b>Producteur:</b>     | Condado de Haza-Familia Fernández Rivera |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 19.5/20                            |
| <b>Elevage:</b>        | 29 Mois en Barrique                      |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                           |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %                                   |
| <b>Apogée:</b>         | 2026–2042                                |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Tempranillo                         |
| <b>Référence:</b>      | 0111819                                  |

## 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

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Espagne                                                                                                                                                    |
| <b>Notation(s):</b> | Score 19.5/20                                                                                                                                              |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Tempranillo                                                                                                                                           |
| <b>Apogée:</b>      | 2026–2042                                                                                                                                                  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 29 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |