



"Le soleil dans votre verre"

## 2013 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Bodegas Alejandro Fernández

**Description:**

Les parcelles de la Bodega Pesquera sont exclusivement plantées de Tempranillo, considéré comme le roi des cépages espagnols. Pour mieux absorber la chaleur du sol, les vignes sont cultivées en espalier. Le climat et les sols sablograveleux sur sous-couche argilo-calcaire de cette région constituent le terroir idéal pour des raisins de grande qualité et des vins au fruité et à la complexité remarquables.

**Elaboration:**

18 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Notation(s):**

Score 18/20

**Pays d'origine:**

Espagne

**Cépage(s):**

100% Tempranillo

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Accompagne idéale:**

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

**Service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Apogée:**

jusqu'en 2025

**Producteur:**

Alejandro Fernández

**Emballage:**

Carton de 6

**Référence:**

0208813075C6100

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

Taille: A7 74x105

### **El Vínculo Viña Alameda**

La Mancha DO

Bodegas Alejandro Fernández

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.