



## Alenza Gran Reserva

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

Il fiore all'occhiello della Bodega

### **Beschreibung:**

Alenza Gran Reserva seduce con la sua finezza e potenza. La rinomata tenuta Pesquera di Alejandro Fernández produce questo vino eccezionale da uve Tempranillo, la tipica varietà spagnola, raccolte esclusivamente a mano. Il suo nome è una contrazione dei due nomi di battesimo Alejandro ed Esperanza.

Il vino da festa ideale per i momenti preziosi.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei dal disco al centro. Naso complesso di piccoli frutti neri, cocco grattugiato ed erbe mediterranee, con note di petali di violetta, tabacco da pipa speziato ed eucalipto. Al palato, presenta la concentrazione e l'intensità tipiche della regione. È potente ma anche molto fine, grazie ai suoi tannini delicati, all'acidità discreta e alla giusta dose di invecchiamento in botte. Il frutto opulento e la pienezza vellutata e generosa gli conferiscono una profondità e un carattere eccezionali. Già delizioso, ha un eccellente potenziale di invecchiamento.

### **Ideale con:**

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Condado de Haza

**Allevamento:** 29 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** 2026-2042

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0111819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO  
Condado de Haza

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Da bere:</b>	2026-2042
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	29 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.