



Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Porta il marchio delle nipoti di Alejandro

Descrizione:

Pesquera MXI segna una nuova era per la famiglia Fernández Rivera. Le nipoti di Alejandro Fernández hanno recentemente rilevato l'azienda e stanno definendo lo stile dei vini. Le uve Tempranillo provengono dalle parcelle più alte della tenuta, che raggiungono i 1.000 metri di altitudine. L'altitudine conferisce un fruttato molto intenso, impossibile da ottenere in basso, dove il clima è più caldo. Pesquera MXI deve il suo nome all'origine delle sue uve, coltivate nelle parcelle 10 e 11 della tenuta di famiglia.

Profilo aromatico:

Viola brillante e impenetrabile dal disco al centro. Un bouquet incantevole di frutti di bosco, crostata di prugne e cacao agrodolce, con note di spezie calde, cannella e chiodi di garofano e un tocco di zucchero di canna. Al palato è perfettamente maturo e irresistibilmente morbido, con aromi complessi di crumble di ciliegie calde e nocchie caramellate, e un accenno di olivello spinoso. I tannini teneri e croccanti accompagnano le ricche note di frutta fino al lungo finale.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Familia Fernández Rivera

Produzione: 14 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14,5%

Maturità di degustazione: Ideale fino al 2037

Uva: 100% Tempranillo

Numero articolo: 1008722

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Paese di origine: Spagna
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Tempranillo
Maturità di degustazione: pronto fino al 2037
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 14.5%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.