



Alenza Gran Reserva

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

Il giglio di Condado de Haza

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: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0111818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO
Condado de Haza

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.