



Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Una delle migliori Riserve di Tempranillo

Beschreibung:

Con la Pesquera Reserva, la famiglia Fernández Rivera dimostra ogni anno la propria competenza e passione per il re dei vitigni spagnoli. Infatti, nella regione è chiamato Tinta Pesquera. Questo Tempranillo monovitigno è il fiore all'occhiello della Bodega, ed è soprattutto grazie ad esso che è leader nella Ribera del Duero. Grazie al nostro rapporto di lunga data con la famiglia, possiamo offrirvi questa Reserva, disponibile in quantità limitata, a un prezzo speciale.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei. Al naso, le bacche nere si mescolano ai frutti rossi, al melograno e alle bacche di bosco, con note di olive nere, datteri con pancetta e cioccolato fondente con ribes. Seguono fichi secchi, cannella e una sottile nota di tabacco da pipa. La consistenza vellutata del palato opulento e gourmet, con tannini perfettamente integrati e una notevole morbidezza nel palato medio radiosamente elegante. La complessità aromatica e la formidabile struttura continuano fino al finale di lunga durata.

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: Familia Fernández Rivera

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0376918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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 decantarlo.