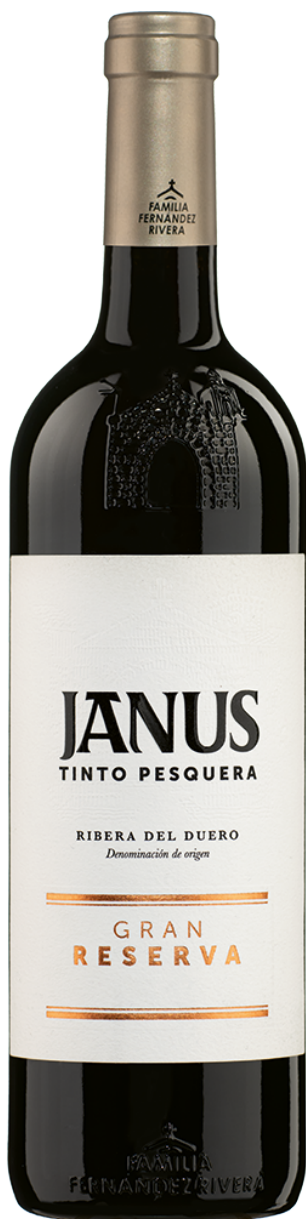




Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

La Janus viene prodotta solo negli anni migliori.

Beschreibung:

Un superbo Tempranillo con un grande potenziale di ulteriore sviluppo.

Degustationsnotiz:

Porpora luminoso, impenetrabile dal disco al centro quasi nero. Mirtilli, more e cacao amaro nell'impareggiabile naso con note di pane scuro, tabacco da pipa e un accenno di grafite. Datteri con pancetta, malto e spezie esotiche. Attacco voluminoso con notevole concentrazione. Al palato è morbido ed elastico, con tannini potenti ma ben integrati. Grande dolcezza dell'estratto. Biscotti alla cannella e praline di noci, eleganti note di botte. Nervoso e imponente allo stesso tempo.

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: Bodegas Alejandro Fernández

Allevamento: 28 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0429918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO
Bodegas Alejandro Fernández

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99/100, Decanter 96/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	28 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.