



El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Una Reserva fatta da mani femminili

Beschreibung:

Per produrre il loro vino rosso, la famiglia Fernández si è concentrata sulle uve autoctone Tempranillo, che crescono magnificamente nei terreni aridi del vigneto di 200 ettari, producendo alcuni vini rossi davvero impressionanti.

Degustationsnotiz:

Rosso granato opaco con riflessi violacei. Ciliegie nere, frutti di bosco e ribes rosso al naso espressivo. Poi cioccolato con noci e torta di prugne. Un po' di ribes rosso al palato, ma la frutta nera predomina. Un pizzico di spezie esotiche, una bella nota tostata dalla botte e un tocco di tabacco da pipa. Al palato è potente, con una freschezza tesa, una consistenza vellutata e tannini leggermente granulosi.

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: Alejandro Fernández

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0754616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO
Alejandro Fernández

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.