



El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Una riserva speciale impressionante

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 impenetrabile con riflessi violacei. Ciliegie nere, frutti di bosco e uva sultanina al naso, con note di cioccolato e prugne secche. Al palato domina la frutta nera, con un accenno di ribes rosso, un pizzico di spezie esotiche, un tocco delicato di botte e una nota di tabacco da pipa. Il palato è potente, fresco e nervoso, con una struttura vellutata e tannini delicati.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0754619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO
Alejandro Fernández

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 90/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 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.