



Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

La stella della cantina culte Pesquera

Beschreibung:

Pesquera MXI segna una nuova era per la famiglia Fernández Rivera. Le nipoti di Alejandro Fernández hanno recentemente rilevato l'azienda e stanno definendo lo stile dei vini. Le uve Tempranillo provengono dalle parcelle più alte della tenuta, che raggiungono i 1.000 metri di altitudine. L'altitudine conferisce un fruttato molto intenso, impossibile da ottenere in basso, dove il clima è più caldo. Pesquera MXI deve il suo nome all'origine delle sue uve, coltivate nelle parcelle 10 e 11 della tenuta di famiglia.

Degustationsnotiz:

Viola brillante e impenetrabile dal disco al centro. Un incantevole bouquet di frutti di bosco, crostata di prugne e cacao agrodolce, con note di spezie calde, cannella e chiodi di garofano e un tocco di zucchero di canna. Perfettamente maturo e irresistibilmente morbido al palato, con aromi complessi di crumble di ciliegie calde e nocciole caramellate, e una nota di olivello spinoso. I tannini teneri e croccanti accompagnano le ricche note di frutta fino al lungo finale.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Familia Fernández Rivera

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1008719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.