



20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza, Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Gioielli biologici di Pesquera

Beschreibung:

Il primo vino certificato biologico della famiglia Fernández è già un punto di riferimento tra i vini biologici. La giovane Lucia Pascual, nipote di Alejandro Fernández, ha creato una sorpresa con un Tempranillo fruttato e accessibile, invecchiato per 12 mesi in barrique. Il suo nome è un omaggio ai 20 comuni che circondano il vigneto e che costituiscono la contea di Haza.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante con riflessi granati. Note fruttate piacevoli e deliziosamente giovani al naso, intensamente profumate. Bacche rosse e nere, frutta a nocciolo nera e mela rossa, con un discreto sentore di botte. Armonioso e vivace al palato, rivela una bella acidità e sapori di frutta esplosivi, sostenuti da tannini leggermente granulosi. L'abbinamento perfetto con piatti sostanziosi.

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: Condado de Haza

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-031-CL

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1060421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León
Condado de Haza

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-031-CL
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.