

# Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Prestigiosa riserva firmata Condado de Haza

#### Beschreibung:

La famiglia Fernández è stata pioniera della Ribera del Duero fin dagli anni Settanta. Il Condado de Haza Reserva viene prodotto solo nelle buone annate e in quantità limitate. L'annata 2018 è un vino di classe extra.

### Degustationsnotiz:

Rosso granato impenetrabile dal disco al centro. Un delizioso bouquet speziato con note di bacche nere, gelatina di more e spezie calde, con un tocco di liquore alla ciliegia, nocciole tostate e vaniglia bourbon. Sottili sfumature tostate ricoprono il cuore succoso di bacche rosse e nere. Al palato è dinamico ed equilibrato, con tannini delicati, un fruttato esplosivo e un'acidità tonificante. Il finale persistente rivela una discreta nota floreale che si armonizza perfettamente con la complessità del frutto.

#### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

## 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

**Produzent:** Familia Fernández Rivera **Allevamento:** 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2034 **Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1183118

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO Familia Fernández Rivera

Herkunft: Spagna

**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Da bere: da subito fino al 2034

Weinbau: Tradizionale

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 15.0%

**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.