



## 2016 Condado de Haza

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un'imbattibile Ribera del Duero della famiglia Fernandez

### Descrizione del vino:

Dagli anni '70, la famiglia Fernández è stata pioniera della Ribera del Duero. I loro vini hanno una personalità seducente e decisa e sono presenti nei menu di alcuni dei migliori ristoranti del mondo. Un accompagnamento assolutamente divino per un pasto delizioso.

### Nota di degustazione:

Rosso granato saturo dal disco al centro. Profondo bouquet speziato di piccoli frutti neri, prugne succose alla cannella e spezie calde, con note di frutti rossi, liquore alla ciliegia e tabacco da pipa. Sottili note tostate esaltano il nucleo succoso di frutti rossi e neri. Al palato è vivace e fresco, con tannini delicati, acidità croccante e sapori di frutta esplosivi. Un delicato tocco di tostatura e sfumature floreali accompagnano il finale persistente.

### Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0200316

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Condado de Haza**

Ribera del Duero DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.