



2018 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un elegante e distinto Tempranillo della Mancia

Descrizione del vino:

I vigneti di Bodega Pesquera sono coltivati esclusivamente a Tempranillo, considerato il re dei vitigni spagnoli. Per assorbire meglio il calore del suolo, le viti sono allevate a graticcio. Il clima e i terreni sabbioso-ghiaiosi su un sottosuolo argilloso-calcareo di questa regione forniscono il terroir ideale per uve di alta qualità e vini di notevole fruttuosità e complessità.

Nota di degustazione:

Profumi di mirtilli, more, scorza d'arancia e un delizioso sentore di botte. Al palato è una combinazione di bacche scure, bacche di sambuco e una nota di vaniglia. Il frutto è concentrato e potente, ma allo stesso tempo morbido e vellutato. L'acidità croccante e i tannini maturi si completano a vicenda.

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.

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Paese d'origine: | ES |
| Regione: | La Manche |
| Produttore: | Familia Fernández Rivera |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 16 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Numero di articolo: | 0208818 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | ES |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 16 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |