



## 2019 Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

La stella della cantina culte Pesquera

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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. Al palato è perfettamente maturo e irresistibilmente morbido, con aromi complessi di crumble di ciliegie calde e nocchie caramellate, e una nota di olivello spinoso. I tannini teneri e croccanti accompagnano le ricche note fruttate fino al lungo finale.

### Abbinamenti:

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).

### Consigli per il consumo:

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

### Paese d'origine:

Spagna

### Regione:

Ribera del Duero

### Produttore:

Familia Fernández Rivera

### Valutazioni:

James Suckling 92/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2035

### Varietà d'uva:

100% Tempranillo

### Numero di articolo:

1008719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pesquera MXI**

Ribera del Duero DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** James Suckling 92/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo  
**Maturità:** fino a 2035  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.