



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.