



2018 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Una delle migliori Riserve di Tempranillo

Descrizione del vino:

Con la Pesquera Reserva, la famiglia Fernández Rivera dimostra ogni anno la propria competenza e passione per il re dei vitigni spagnoli. Infatti, nella regione è chiamato Tinto Pesquera. Questo Tempranillo monovitigno è il fiore all'occhiello della Bodega, ed è soprattutto grazie ad esso che è leader nella Ribera del Duero. Grazie al rapporto di lunga data con la famiglia, possiamo offrirvi questa Reserva, disponibile in quantità limitata, a un prezzo speciale.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei. Al naso, le bacche nere si mescolano ai frutti rossi, al melograno e alle bacche di bosco, con note di olive nere, datteri con pancetta e cioccolato fondente con ribes. Seguono fichi secchi, cannella e una sottile nota di tabacco da pipa. La consistenza vellutata del palato opulento e gourmet, con tannini perfettamente integrati e una notevole morbidezza nel palato medio radiosamente elegante. La complessità aromatica e la formidabile struttura continuano fino al finale di lunga durata.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	ES
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0376918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	ES
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.