



2018 Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Prestigiosa riserva firmata Condado de Haza

Descrizione del vino:

La famiglia Fernández è stata pioniera della Ribera del Duero fin dagli anni Settanta. Il Condado de Haza Reserva viene prodotto solo nelle buone annate e in quantità limitate. L'annata 2018 è un vino di classe extra.

Nota di degustazione:

Rosso granato impenetrabile dal disco al centro. Un bel bouquet speziato con note di piccoli frutti neri, gelatina di more e spezie calde, con un tocco di liquore alla ciliegia, nocciole tostate e vaniglia bourbon. Sottili sfumature tostate ricoprono il cuore succoso di bacche rosse e nere. Al palato è dinamico ed equilibrato, con tannini delicati, un fruttato esplosivo e un'acidità tonificante. Il finale persistente rivela una discreta nota floreale che si armonizza perfettamente con la complessità del frutto.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1183118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Condado de Haza Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.