



## 2020 Pesquera Crianza

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Il classico con alto valore di riconoscimento

### Descrizione del vino:

Un vino classico e tradizionale che si abbina perfettamente ai vostri pasti.

### Nota di degustazione:

Granato-porpora intenso con riflessi rubino. Bouquet fruttato, complesso e armonioso di bacche nere, prugne alla cannella, liquirizia e cioccolato crémant alle nocchie. Cocco grattugiato, succo di dattero e fichi al vino rosso, su una nota discreta di vaniglia bourbon. L'attacco potente alterna armoniosamente frutta dolce e succosa con una struttura densa e tannini fini. L'inegabile firma di Fernandez si ritrova nel finale tenero e persistente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Familia Fernández Rivera
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Guía Peñín 91/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0534520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pesquera Crianza**

Ribera del Duero DO  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** James Suckling 92/100, Guía Peñín 91/100,  
Score 18/20  
**Varietà d'uva:** Tempranillo  
**Maturità:** fino a 2033  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 14 Mesi in In vasche d'acciaio inox  
**Gradazione  
alcolica:** 14.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve  
essere decantato.