



2019 Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Una delle migliori Riserve di Tempranillo

Descrizione del vino:

Con Pesquera Reserva, la famiglia Fernández Rivera dimostra ogni anno la propria competenza e passione per il re dei vitigni spagnoli. Questo Tempranillo monovitigno è il fiore all'occhiello della Bodega, ed è soprattutto a quest'uva che deve la sua posizione di leader nella Ribera del Duero.

Nota di degustazione:

Rosso granato luminoso con riflessi violacei. Un bel cocktail di ciliegie nere, frutti rossi selvatici e prugne alla cannella, su una fine nota di legno pregiato. Stimolanti sfumature di buccia d'arancia rossa e melograno, con profonde note di olive nere, carne affumicata e cacao amaro. Questo naso ammaliante presenta anche note di stecca di cannella, incenso e tabacco da pipa. Al palato è allo stesso tempo opulento e delicato, con una consistenza vellutata, una bella acidità e tannini perfettamente integrati. Questo gioiello senza tempo di Pesquera, una vera icona della Ribera del Duero, rivela una deliziosa morbidezza e una raffinata eleganza fino al finale intenso e persistente.

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:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0376919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pesquera Reserva

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.