



2019 El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Una riserva speciale impressionante

Descrizione del vino:

Per produrre il loro vino rosso, la famiglia Fernández si è concentrata sulle uve autoctone Tempranillo, che crescono magnificamente nei terreni aridi del vigneto di 200 ettari, producendo alcuni vini rossi davvero impressionanti.

Nota di degustazione:

Rosso granato impenetrabile con riflessi violacei. Ciliegie nere, frutti di bosco e uva sultanina al naso, con note di cioccolato e prugne secche. Al palato domina la frutta nera, con una nota di ribes rosso, un pizzico di spezie esotiche, un delicato tocco di botte e un accenno di tabacco da pipa. Il palato è potente, fresco e nervoso, con una consistenza vellutata e tannini delicati.

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:	La Manche
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0754619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO
Alejandro Fernández
Grupo Pesquera

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2030
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.