



2020 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Il sole nel bicchiere

Descrizione del vino:

I vigneti di Bodega Pesquera sono coltivati esclusivamente a Tempranillo, considerato il re dei vitigni spagnoli. Per assorbire meglio il calore del suolo, le viti sono allevate a graticcio. Il clima e i terreni sabbioso-ghiaiosi su un sottosuolo argilloso-calcareo di questa regione forniscono il terroir ideale per uve di alta qualità e vini di notevole fruttuosità e complessità.

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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	La Manche
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0208820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.