



2019 Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO, Condado de Haza, Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Il fiore all'occhiello della Bodega

Descrizione del vino:

Alenza Gran Reserva seduce con la sua finezza e potenza. La rinomata tenuta Pesquera di Alejandro Fernández produce questo vino eccezionale da uve Tempranillo, la tipica varietà spagnola, raccolte esclusivamente a mano. Il suo nome è una contrazione dei due nomi di battesimo Alejandro ed Esperanza. Il vino da festa ideale per i momenti preziosi.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei dal disco al centro. Naso complesso di piccoli frutti neri, cocco grattugiato ed erbe mediterranee, con note di petali di violetta, tabacco da pipa speziato ed eucalipto. Al palato, presenta la concentrazione e l'intensità tipiche della regione. È potente ma anche molto fine, grazie ai suoi tannini delicati, all'acidità discreta e alla giusta dose di invecchiamento in botte. Il frutto opulento e la pienezza vellutata e generosa gli conferiscono una profondità e un carattere eccezionali. Già delizioso, ha un eccellente potenziale di invecchiamento.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Condado de Haza-Familia Fernández Rivera

Valutazioni:

Score 19.5/20

Vinificazione:

29 Mesi in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2026-2042

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0111819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alenza Gran Reserva

Ribera del Duero DO
Condado de Haza
Alejandro Fernández - Grupo Pesquera

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	2026-2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	29 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.