



2019 Condado de Haza

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un coup de maître dans l'excellent millésime 2019

Description:

La famille Fernández fait figure de pionnière de la Ribera de Duero, depuis les années soixante-dix. Les vins qui convainquent avec leur personnalité, figurent sur la carte des vins des meilleurs restaurants du monde. Un excellent compagnon du repas avec plaisir garanti.

Note de dégustation:

Rouge grenat saturé du disque jusqu'au centre. Bouquet profond et épicé de petites baies noires, de pruneaux à la cannelle juteux et d'épices chaudes, sur des nuances de fruits rouges, de liqueur de cerise et de tabac à pipe. De subtiles notes toastées agrémentent le cœur juteux de fruits rouges et noirs. Vif et frais dans la bouche aux tannins délicats, avec une acidité croquante et des arômes de fruits explosifs. Une délicate touche toastée et des nuances florales accompagnent la finale persistante.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0200319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Condado de Haza

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.