



2019 20 Aldeas

VT Castilla y León, Condado de Haza, Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Bijou bio de la maison Pesquera

Description:

Le premier vin certifié bio de la famille Fernández fait déjà office de référence dans sa catégorie. Lucia Pascual, petite-fille d'Alejandro Fernández, crée la surprise avec un Tempranillo fruité et accessible, qui, après un élevage de 12 mois en barriques, développe une opulence envoûtante. Son nom rend hommage aux 20 communes qui entourent le vignoble et forment le comté de Haza.

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant aux reflets grenat. Notes fruitées agréables et d'une délicieuse jeunesse dans le nez intensément parfumé. Baies rouges et noires, fruits noirs à noyau et pomme rouge, sur une discrète note de barrique. Harmonieux et vif en bouche, il dévoile une jolie acidité et des arômes fruités explosifs, soutenus par des tannins légèrement granuleux. L'accord parfait pour des plats consistants.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castilla-León
Producteur:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1060419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

20 Aldeas

VT Castilla y León
Condado de Haza
Familia Fernández Rivera Grupo Pesquera

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.