



2019 El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO, Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Un Reserva Especial impressionnant

Description:

Pour produire son vin rouge, la famille Fernández s'est attachée aux raisins du tempranillo autochtone qui se développent magnifiquement sur les sols arides du vignoble de 200 hectares et livrent des vins rouges plus qu'impressionnants.

Note de dégustation:

Rouge grenat impénétrable aux reflets violets. Cerises noires, baies des bois et raisins secs dans le nez expressif aux nuances de chocolat aux noix et de pruneaux. Les fruits noirs dominant au palais, avec une pointe de groseille, une pincée d'épices exotiques, une délicate touche de barrique et un soupçon de tabac à pipe. La bouche est puissante, fraîche et nerveuse, avec une texture veloutée et des tannins délicats.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	La Manche
Producteur:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0754619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Vínculo Reserva Especial

La Mancha DO
Alejandro Fernández
Grupo Pesquera

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.