



2020 El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un Tempranillo parfait produit au cœur de l'Espagne

Description:

Les parcelles de la Bodega Pesquera sont exclusivement plantées de Tempranillo, considéré comme le roi des cépages espagnols. Pour mieux absorber la chaleur du sol, les vignes sont cultivées en espalier. Le climat et les sols sablograveleux sur sous-couche argilo-calcaire de cette région constituent le terroir idéal pour des raisins de grande qualité et des vins au fruité et à la complexité remarquables.

Note de dégustation:

Violet impénétrable avec des reflets grenat. Bouquet de baies des bois, de mûres et de zestes d'orange, sur une note engageante de barrique. En bouche le fruit se révèle à la fois concentré et puissant, doux et velouté, cocktail de petits fruits noirs, sureau et streusel à la vanille. L'acidité croquante et les tannins mûrs se complètent à la perfection.

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:	La Manche
Producteur:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0208820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Vínculo Viña Alameda

La Mancha DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.