



2019 20 Aldeas

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

Gioielli biologici di Pesquera

Descrizione del vino:

Il primo vino certificato biologico della famiglia Fernández è già considerato un riferimento tra i vini biologici. Lucia Pascual, nipote di Alejandro Fernández, sorprende con un Tempranillo fruttato e accessibile. Tempranillo che rivela suadente pastosità dopo dodici mesi di affinamento in barrique. Il nome si riferisce ai 20 comuni che circondano il vigneto e che insieme formano la contea di Haza.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi brillante con riflessi granati. Note fruttate piacevoli e deliziosamente giovani al naso, intensamente profumate. Bacche rosse e nere, frutta a nocciolo nera e mela rossa, con un discreto sentore di botte. Armonioso e vivace al palato, rivela una bella acidità e sapori di frutta esplosivi, sostenuti da tannini leggermente granulosi. L'abbinamento perfetto con piatti sostanziosi.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Condado de Haza-Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1060419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

20 Aldeas

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

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.