



2021 Pesquera MXI

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Porta il marchio delle nipoti di Alejandro

Descrizione del vino:

Con il Pesquera MXI, la famiglia Fernández inaugura una nuova era. Le nipoti di Alejandro Fernández sono ora al timone della cantina e sono responsabili dello stile del Tempranillo. Il Pesquera MXI è una selezione manuale delle migliori uve provenienti dalle parcelle 10 e 11 della tenuta della famiglia Pesquera. Il vino deve il suo nome a questa origine esclusiva.

Nota di degustazione:

Viola brillante e impenetrabile dal disco al centro. Un incantevole bouquet di frutti di bosco, crostata di prugne e cacao agrodolce, con note di spezie calde, cannella e chiodi di garofano e un tocco di zucchero di canna. Al palato è perfettamente maturo e irresistibilmente morbido, con aromi complessi di crumble di ciliegie calde e nocchie caramellate, e una nota di olivello spinoso. I tannini teneri e croccanti accompagnano le ricche note fruttate fino al lungo finale.

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:	Ribera del Duero
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1008721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pesquera MXI

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.