







EL VÍNCULO CRIANZA

D.O. CASTILLA-LA MANCHA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Tempranillo.
Alcohol: 15,0%
Reposo: 18 meses en barrica de roble americano.
Capacidad de Guarda: 7 años
Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color rojo picota con ribete violáceo, limpio y brillante.
-  Elegante en nariz destacando la fruta negra, como la mora y los arándanos, y regaliz característicos de la variedad Tempranillo. Notas de vainilla que denotan su permanencia durante 18 meses en roble americano.
-  Entrada voluminosa, con tanino maduro, redondo y una persistencia larga en boca con notas de fruta negra, ligeros especiados y vainillas.
-  Ideal con Carnes rojas a la brasa y pieza de caza menor, como la perdiz o la liebre.



La Bodega

El Vínculo simboliza también la unión entre las dos Castillas y homenajea a la bodega de los abuelos de las actuales responsables de Familia Fernández Rivera. El Vínculo es la excepción del grupo, pues es la única no monovarietal. Además de Tempranillo, crece en la Tierra Airén, una variedad de uva blanca con la que Familia Fernández Rivera consiguió uno de los mejores blancos de España.