







## **EL VÍNCULO RESERVA**

D.O. CASTILLA-LA MANCHA, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto  
**Variedad:** 100% Tempranillo.  
**Alcohol:** 15,5%  
**Reposo:** 24 meses en barrica de roble americano.  
**Capacidad de Guarda:** 9 años  
**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color granate con ribete rubí, limpio y brillante.
-  Aroma profundo de frutas negras mezcladas con regaliz. Aparecen notas golosas de vainilla y torrefactos gracias a su estancia en barrica de roble americano.
-  Entrada afrutada con un primer encuentro de fruta negra dando paso a torrefactos y regalices. Tiene un volumen amplio con taninos y acidez suficiente para darle fuerza en boca y larga persistencia.
-  Ideal con Platos de cuchara y piezas de caza como la liebre o el conejo.



### 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.