


TINTO
PESQUERA
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA



Presentación Bodega



50 Años de éxitos impulsores de la D.O. Ribera Del Duero

La casa madre. El principio de una revolución. Tinto Pesquera es el proyecto máspreciado de Familia Fernández Rivera. Un lagar de piedra del siglo XVI en el que, en 1975, el grupo empezó a elaborar los tintos que colocaron en el mapa vinícola mundial a la Ribera del Duero.

Tinto Pesquera es pionera en los métodos de elaboración de la Tempranillo. El vino recibió este nombre en honor a Pesquera de Duero, localidad donde se ubica la bodega y en el que nacieron Alejandro y Esperanza. Tinto Pesquera es todo un referente.

Nuestra Historia

La historia de Familia Fernández Rivera comienza con el ingenio de Alejandro Fernández y Esperanza Rivera y el esfuerzo y unión de una familia. Juntos crearon, a ojos de Robert Parker, uno de los mejores vinos del mundo. Actualmente, cuentan con cuatro bodegas, un hotel y un equipo humano de más de 120 personas. Familia Fernández Rivera ha sabido adaptarse a las necesidades de su tiempo. En el presente, sus vinos y productos se comercializan en más de 70 países.





TINTO PESQUERA CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

★

Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: 14 meses en bodega de roble americano, reposando 10 meses en botella antes de la salida al mercado.

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 16° C

Notas del Sommelier: Aspecto limpio y brillante. Bonito y elegante color granate.

Presenta en nariz agradables notas frescas con recuerdos a fruta roja como las frambuesas, y aromas balsámicos que dan lugar a un vino complejo y serio. Entrada golosa y afrutada en boca, notas balsámicas de regaliz y juanola con un final elegante y recuerdos a bollería.

Maridaje: Se recomienda acompañar con carne a la brasa, asados de cordero lechal, cochinillo y ricos productos de nuestra gastronomía como el jamón ibérico de bellota.



TINTO PESQUERA RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

★

Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: 24 meses en bodega de roble americano y 12 meses de reposo en botella.

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 16° C

Notas del Sommelier: Aspecto limpio y brillante. Color granate intenso.

Nariz compleja con notas licorosas, frutas negras maduras y especiadas, aromas dulces de torrefacto y vainilla. En boca es un vino amplio, carnoso y con persistencia media-larga. Predominan los aromas terciarios procedentes de la larga crianza en bodegas especiales de roble.

Maridaje: Perfecto para acompañar estofados, carnes rojas y quesos curados.





TINTO PESQUERA RESERVA ESPECIAL

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.



Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: 24 meses en barrica de roble americano y 12 meses de reposo en botella.

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 16° C

Notas del Sommelier: Aspecto limpio y brillante. Color granate intenso.

Nariz compleja con notas licorosas, frutas negras maduras y especiadas, aromas dulces de torrefacto y vainilla. En boca es un vino amplio, carnoso y con persistencia media-larga. Predominan los aromas terciarios procedentes de la larga crianza en barricas especiales de roble.

Maridaje: Perfecto para acompañar estofados, carnes rojas y quesos curados.



