



TINTO PESQUERA CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,5 %

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

Capacidad de Guarda: 7 años

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.



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.



La Bodega

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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com