



TINTO PESQUERA RESERVA ESPECIAL D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 15,0 %

Vinificación: La elaboración es tradicional, con despalillado y posterior fermentación con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable.

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

Capacidad de Guarda: 12 años

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.



Perfecto para acompañar estofados, carnes rojas y quesos curados.



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