

FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

D.O. Ribera del Duero

Un vino ideal para disfrutar en grandes ocasiones, elaborado a partir de los mejores racimos de tempranillo de la cosecha 2010, procedentes del Pago Viña Valera. Un Reserva que en boca se muestra elegante, aterciopelado, con notas de frutas del bosque computadas muy intensas, con un toque de roble francés. Debido a su elaboración natural, aconsejamos decantar de treinta, a cuarenta y cinco minutos antes de su degustación.



CONDADO DE HAZA RESERVA 2016

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Tinto Fino.

ELABORACIÓN

La elaboración es totalmente tradicional, con despalillado y posterior fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: 18 meses en barrica de roble americano y reposo en botella hasta su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante. Color cereza. Complejo con fruta negra fresca como moras, cerezas, lácteos, notas de bollería, brioche, toques a torrefactos, café, regaliz, vainilla y especiados como la pimienta. Todo muy bien integrado. Equilibrado, untuoso muy complejo. Tanino sedoso con un postgusto a café y torrefactos. Aromas ahumados que se intensifican en la boca dotándole de elegancia y complejidad al vino.

MARIDAJE

Ideal con asados de lechazo, chuletillas al sarmiento, rabo de toro, cochinillo lechal, guisos de caza y queso semicurado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com