

# FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

---

## D.O. La Mancha

Un Tempranillo manchego que presenta una gran frescura. Este vino de Castilla La Mancha, resultado de un proyecto en el que se puso todo el empeño por buscar buenas y viejas cepas, se cría en barrica de roble americano, el preferido de las bodegas de Familia Fernández Rivera.



## EL VÍNCULO CRIANZA 2017

### FORMATOS

**0,75L**

**1,50L (2015)**

### VARIEDADES

100% Tinto Fino.

### ELABORACIÓN

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

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

### NOTAS DE CATA

Color granate con borde rubí, limpio y brillante. Elegante en nariz destacando la fruta negra madura como las ciruelas, guindas y kirsch. Notas de vainilla, frutos secos tostados, café y un toque balsámico. Entrada agradable con paso por boca untuoso. Con tanino maduro y una persistencia de regaliz balsámico y especiado.

### MARIDAJE

Carnes rojas a la brasa y pieza de caza menor de pluma y pelo como la perdiz o la liebre.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)