

FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

D.O. La Mancha

Uno de los vinos más especiales de la bodega. A lo largo de todo el año, las viñas de El Vínculo reciben numerosas horas de sol que aportan a la uva una maduración exquisita. Más tarde, en su proceso de fermentación, las uvas descansan sin luz 30 meses en barricas de roble francés. Su singularidad convirtió a este vino en el primer manchego ofrecido en una recepción oficial en el Palacio Real de España.



PARAJE LA GOLOSA 2016 GRAN RESERVA

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Tinto Fino.

ELABORACIÓN

Despalillado y fermentación en acero inoxidable.

Crianza: 24 meses en barrica de roble francés y 30 meses de reposo en botella.

NOTAS DE CATA

De color granate, capa intensa, limpio y brillante. En nariz destaca la fruta madura tipo cereza y ciruela. Aportando madurez y plenitud aparecen aromas especiados, notas ahumadas y hoja de tabaco seco. En boca es vino de cuerpo medio con un tanino maduro y redondo. La entrada es sedosa y elegante, el paso por boca serio y muy profundo. Final fresco con recuerdos a los complejos matices que encontramos en nariz.

MARIDAJE

Lechazo asado, chuletillas al sarmiento, cochinitillo lechal y quesos semicurados.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com