FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

D.O. La Mancha

La bodega El Vínculo es fruto de una vieja idea, elaborar un gran vino en La Mancha. Tras recorrer la región se encontraron excelentes cepas de uva Tempranillo, bien aclimatadas a las condiciones locales. Una vez consolidada la elaboración de los Tintos, la bodega elabora un vino blanco con una variedad muy especial y casi olvidada, la Airén- la uva blanca autóctona de La Mancha. La primera añada fue el 2007, elaborado con uva procedente de Paraje la Golosa.

ALEJAIRÉN TINAJA 2024

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Airén.

ELABORACIÓN

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

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés y 6 meses de reposo en botella, antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo intenso con ribete acerado, limpio y brillante. Sutiles aromas de flor blanca, fruta de hueso y toques cítricos. Notas balsámicas y torrefactas de bollería y pan tostado. Entrada golosa y fresca que da paso a una sensación untuosa, resultado de su paso por barrica. Final largo y ligeramente amargo que invita a seguir bebiendo.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar entrantes como jamón ibérico, foie, así como arroces, pasta y pescados.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com