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 2021

FORMATOS

0,75L

1,50L

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