FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

D.O. La Mancha

La mejor forma de descubrir la calidad de la Tempranillo de La Mancha. Despliega aromas de fruta madura, tostados, torrefactos y especiados. Con una boca fresca y gran acidez, la contundencia y la potencia de este tinto se equilibran gracias a taninos pulidos y poderosos.

EL VÍNCULO RESERVA 2021

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Tinto Fino.

ELABORACIÓN

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

Crianza: 24 meses en barrica de roble americano y 6 meses de reposo en botella.

NOTAS DE CATA

Color granate con borde rubí. limpio y brillante. Elegante en nariz y complejo, destacando las notas especiadas y de regaliz con toques de fruta negra madura como las ciruelas. Entrada sutil, persistente en boca con un final largo con recuerdos a licor de café y mora. Vino fino y elegante.

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