

DRINKS.

Fernandez Rivera Alejaren Crianza 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407807
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero
Embouteilleur	Familia Fernández Rivera, C/ Real 2, 47315 Pesquera de Duero, Valladolid, Spain
Marque	Fernández Rivera
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Dense, lisse et aromatique avec du beurre doux, de la vanille, du bois de chêne, des biscuits, du pain grillé, du melon et d'autres fruits jaunes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir d'Airen
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	12-14 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	dessert, poissons & fruits de mer, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes
----------------	--

Description

Avec le Tinto Pesquera, Alejandro et Esperanza Fernández établissent de nouvelles normes en ce qui concerne la production de vins Tempranillo dans la Ribera del Duero. Apparue pour la première fois sur le marché en 1975, ce vin rouge a été un élément déclencheur important de la décision d'étiqueter les produits de la région avec l'appellation d'origine "D.O. Ribera del Duero". À la fin des années 90, la famille a pu ajouter trois presses à vin supplémentaires: Condado de Haza, Dehesa La Granja et El Vínculo. En 2011, ils ont également ouvert un hôtel pour répondre à l'industrie florissante du tourisme viticole. Depuis 2019, les petites-filles d'Alejandro dirigent le groupe viticole, dont les produits ont toujours été très reconnaissables.

L'Alejairén Crianza est un vin blanc mono-cépage de La Mancha (le célèbre lieu de "Don Quichotte"), élaboré à partir du cépage autochtone Airén. Les raisins sont cultivés sur des vignes âgées de 25 ans en moyenne, à une altitude de 700 m au-dessus du niveau de la mer. Le vignoble de 6 hectares est l'un des meilleurs sites de la région. Le vin a mûri pendant 24 mois en fûts de chêne français. Cette étape a été suivie de six mois d'affinage en bouteille. Le producteur recommande de déguster l'Alejairén Crianza à une température de 12°C - idéalement accompagné de jambon ibérique, de foie gras, de riz, de pâtes, de poisson ou au dessert.