

DRINKS.

Garcia Figuero Figuero 15 Reserva DO 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50040419
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Castille-et-Léon
Embouteilleur	Viñedos y Bodegas García Figuero, Ctra. Horra, km. 2,2, 09311 La Horra, Burgos, Espagne
Marque	Figuero
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, un bouquet complexe de prunes et de mûres bien mûres avec des notes épicées de muscade, de clou de girofle, de poivre noir et rose. En bouche, excellente harmonie des tanins veloutés avec une acidité agréable. Long en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2019
En accord avec	fromages, veau et bœuf, porc

Description

José María García est né en 1936 dans une famille simple de vignerons du village de La Horra, dans la région de Castille-et-León. Par son mariage avec une autre famille de vignerons du même village, les deux familles ont fusionné leurs domaines, formant ainsi la base de la Bodega actuelle. Certains des vignobles de la province de Ribera del Duero ont jusqu'à 80 ans et peuvent être comptés parmi les meilleures régions viticoles d'Espagne. Le 15 Reserva est considéré comme le favori des amateurs de vinification espagnole traditionnelle avec sa période de vieillissement de 15 mois de pur Tempranillo cueilli à la main dans des fûts de chêne français. En plus d'un bouquet aux multiples facettes, il présente en bouche un fruit et des tanins intenses. Le Figuero Reserva 15 est idéal pour accompagner un gigot d'agneau, des spécialités de gibier, un steak d'aloyau ou un fromage à pâte dure épicé.