



TINTO PESQUERA - FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

Tinto Pesquera 2020

35,75\$

* Prix de détail suggéré

TINTO
PESQUERA

	Code produit	10273109
	Prix licencié	31.10\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
	Région	Castille Léon
	Appellation	Ribera del Duero
	Qualité	Crianza
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,8
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne français et américain
	Durée de vieillissement	18 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La maison-mère. Le début d'une révolution. Tinto Pesquera est le projet le plus précieux de Familio Fernandèz Rivera. Un pressoir de pierre du 16e siècle avec lequel le groupe a commencé, en 1975, à élaborer ses vins rouges qui mettront la Ribera del Duero sur la carte viticole mondiale.

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE: propre et brillante. Couleur cerise au reflet violet. NEZ: notes de fruits noirs, de mûres et de prunes. Notes épicées aux touches aromatiques de vanille et de réglisse, pour plus de complexité et des nuances qui évoluent au fil du temps. BOUCHE: puissante. Tanins arrondis qui composent un vin soyeux et limpide. Notes fruitées et fumées. Très agréable au palais, dominée par la mûre, la réglisse et les épices.

NOTES SUR LE PRODUIT

Dans la commune de Pesquera de Duero, orientation sud, à plus de 800 m d'altitude. SURFACE: 200 ha. SOL: loam sableux. Élevage de 18 mois en fûts de chêne américain et 6 mois de maturation supplémentaires en bouteille.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal