



TINTO PESQUERA - FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

46,75\$

* Prix de détail suggéré

Tinto Pesquera Reserva 2019

| | | |
|----|--------------------------|-----------------------------|
| | Code produit | 10273088 |
| \$ | Prix licencié | 40.67\$ |
| | Conditionnement | 6x750ml |
| 🚚 | 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 | Reserva |
| 🍇 | Cépage(s) | Tempranillo 100 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 14% |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 💧 | Sucre | Sec |
| 📄 | Taux de sucre | 1,3 |
| 🔑 | Fermeture | Liège |
| 📅 | Type de vieillissement | Chêne américain |
| 🕒 | Durée de vieillissement | 36 mois |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La maison-mère. Le début d'une révolution. Tinto Pesquera est le projet le plus précieux de Familio Fernández 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

Couleur rouge cerise intense, limpide et brillante. Arômes de fruits rouges mûrs, pratiquement en compote avec des notes de pain frais ainsi que des notes de balsamique. Intense et fruité à la fois, avec des notes de mûre, d'épices et des notes boisées bien structurées. Un vin très élégant, fin et soyeux. Avec des tanins bien ronds et juste ce qu'il faut d'acidité pour apporter fraîcheur et vivacité tout au long d'un long vieillissement en bouteille. Finale intense et prolongée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les vignobles de la cave sont situés dans les limites municipales de Pesquera de Duero, orientés au sud à une altitude de plus de 800 mètres. L'âge moyen des vignes est de 35 à 40 ans. Le sol est argileux et rocheux, orienté au sud-est et venteux, avec des hivers très rigoureux, longs et froids et des étés courts, secs et chauds. Les précipitations annuelles moyennes sont de 400 mm. Vieilli 24 mois en fûts de chêne américain.

SYLVAIN GUILBAULT

(450) 275-1346
Centre du Québec

LEA FIGOLI

(450) 822-1363
Montréal-Est/Verdun

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN

(819) 212-4520
Monterégie, 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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657
américain et 12 mois en bouteille.



TINTO
PESQUERA



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