



CONDADO DE HAZA 20 ALDEAS

D.O. CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,5%

Reposo: 14 meses en barrica de roble americano.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Limpio y brillante. Color cereza con ribete violáceo.



Intenso aroma a frutas negras, moras y toque lácteo, aparecen regalices típicos de la variedad Tempranillo seguido de torrefactos como vainillas, caramelo de café y ligeros ahumados provenientes de la crianza en barricas de roble americano.



Es un vino potente de entrada carnosa, con un equilibrio notable entre tanino y acidez. La sensación en boca es amplia con taninos redondos y presentes que llenan la boca de fruta que se redondea con una persistencia de torrefactos, regaliz y caramelo de café y toffe. La persistencia en boca es larga y agradable.



Ideal con carnes a la brasa, carpaccio, cordero asado, chuletillas al sarmiento, cochinillo asado y quesos semicurados.



La Bodega

El Château de la Ribera. Así se conoce también a Condado de Haza, la otra gran bodega de la Ribera del Duero. Su fama traspasa fronteras. En 2008, la prestigiosa publicación Wine Spectator incluyó a Condado de Haza Crianza entre los 100 mejores vinos del mundo. Familia Fernández Rivera plantó los primeros viñedos en 1987. Lo hizo a orillas del Río Duero, en una tierra que ya es mítica. En la actualidad, Condado de Haza cuenta con 200 hectáreas de viñedo 100% Tempranillo, la uva característica de las cuatro bodegas de Familia Fernández Rivera.