



EL VÍNCULO ALEJAIRÉN CRIANZA D.O. CASTILLA-LA MANCHA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Airén.

Alcohol: 14,0%

Reposo: 18 meses en barrica de roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 11 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo intenso con ribete acerado, limpio y brillante.



Sutiles aromas de flor blanca, fruta de hueso y toques cítricos. Notas balsámicas y torrefactas de bollería y pan tostado.



Entrada golosa y fresca que da paso a una sensación untuosa, resultado de su paso por barrica. Final largo y ligeramente amargo que invita a seguir bebiendo.



Perfecto para acompañar entrantes, como jamón ibérico, foie así como arroces, pasta y pescado.



La Bodega

El Vínculo simboliza también la unión entre las dos Castillas y homenajea a la bodega de los abuelos de las actuales responsables de Familia Fernández Rivera. El Vínculo es la excepción del grupo, pues es la única no monovarietal. Además de Tempranillo, crece en la Tierra Airén, una variedad de uva blanca con la que Familia Fernández Rivera consiguió uno de los mejores blancos de España.