



ALEJANDRO FERNANDEZ

Tinto Pesquera Crianza D.O. Ribera del Duero



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Ribera del Duero regionas



GAMINTOJAS

[Pesquera](#)



APDOVANOJIMAI

92 balai – Guía Penin

92 balai – Tim Atkin



ISTORIJA

Dar nuo vaikystės mažąjį Alejandro auklėjo būti savarankišką ir puoselėti šeimos tradicijas. Dirbdamas šeimos ūkyje kartu su tėvu, jis kiekvienais metais mokėsi gaminti vyną iš vynuogių, užaugintų savo mažame vynuogyne. Nuo 1972-ųjų metų Alejandro Fernandez jau džiaugėsi nuosava vynine. Atsidavimas ir aistra vynuogininkystei lėmė tai, kad Alejandro tapo vienu žymiausių vyndarių Senajame žemyne ir dar 1970-aisiais tapo vienas pirmųjų, išgarsinusių Ribera del Duero vyno regioną. Šiandien tai viena žinomiausių vyninių visoje Ispanijoje, o Alejandro Fernandez vardas siejamas su Ribera del Duero regiono kultūra ir *Tempranillo* vynuogių ambasada.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Tempranillo*

Vynuogės renkamos iš vyninei priklausomų Roa ir La Horra vynuogynų. Vynas brandinamas 14 mėnesių amerikietiško ąžuolo statinėse ir dar 6 mėnesius butelyje.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas kvėpia kvapniomis avietėmis, sodriu vyšnių kompotu, dūmais, oda, skrebučiu. Burnoje subtili vanilė nuo ąžuolo deramai integruojama su *Tempranillo* vynuogėms būdingu vaisiškumu. Ilgas poskonis sklaidžiasi balzamiko, saldymedžio aromatais. Gastronomiška rūgštis bei šilkiniai taninai sukuria elegantišką vyno struktūrą. Vynas turi ilgą brandinimo potencialą.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie žvėrienos patiekalų, jautienos kepsnio, sodrių troškinių bei brandžių kietųjų sūrių lėkštės.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16 – 18 °C. Prieš patiekiant rekomenduojame dekantuoti arba aeruoti.

