

NEXUS[®]

BODEGAS

PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID

NEXUS CRIANZA

 Tinto
Red

 100% Tempranillo
100% Tempranillo

 12 meses en barricas de roble francés Allier
12 months in French Allier oak barrels

 Textura franco arcillosa
Sandy clay loam texture

 14°

 2018

Su textura y complejidad amplían su armonización con un amplio abanico gastronómico: para acompañar embutidos, quesos de todo tipo, patés, arroces, legumbres, pescados, carnes rojas, guisos, asados como cordero lechal, cochinillo, aves; y muy placentero maridado con postres con base de chocolates negros.

Un tinto crianza para empaparse de un paisaje único de viñas en vaso, regadas por un sol radiante.

 Rojo picota con ribete granate. Capa media alta.

 Gran intensidad aromática, una sensación perfumada de rosas, de fruta roja acompañada, de suaves tostados con tintes lácteos.

 Transmite una impresión cálida y amable desde el primer sorbo, con un tanino delicado y sedoso. Se percibe la distinción de una buena estructura, rezuma elegancia y la armonía de un concierto de fruta roja aterciopelada, con estribillo de regaliz negro y un agradable ritmo especiado de fondo.



Fresco y suave
Cool and smooth

 16-18°C  750 ml.

Its texture and complexity enhance its pairing potential with a wide range of foods: cold meats, all sorts of cheese, pâtés, rice, fish, red meat, stews, roasts such as lamb, poultry... Lovely when combined with dark chocolate-based desserts.

A red Crianza made to feel the unique landscape of sun-bathed goblet vines.

 Cherry red with a burgundy rim. Medium-high robe.

 Great aromatic intensity; a rose-perfumed feeling of red fruit compote and soft roasts with milky hints.

 It makes a warm and kind impression from the first sip, with soft and silky tannins. It is a distinguished well structured wine, elegant and balanced, like a red velvety fruit concert with a black licorice chorus and a pleasant back spicy beat.

premios / awards



GUÍA PEÑÍN

