

NEXUS[®]

BODEGAS

PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID

GRAN RESERVA 2011

Profundo, sofisticado, único y placentero

La esencia de este tinto Gran Reserva procede del sol, describe el prodigio de nuestra materia prima : el increíble potencial de la viticultura que manejamos, y la riqueza del fruto procedente de nuestros suelos que lo convierten en una experiencia lujosa, y única.

Un tinto personal, aterciopelado, exquisito para tus labios, que abraza tu paladar cálidamente, un "me quedo contigo", de color rojo rubí, con toques balsámicos y un fondo de fruta negra. En boca, resulta fluido, jugoso y elegante. Un tanino dulce y una acidez perfecta nos hacen percibir un tinto enérgico, y a la vez relajante, que nos hace felices a través de esos preciosos momentos que dedicamos a los que nos importan. Dejémonos llevar por las emociones y vivamos instantes de placer, solemnes.

MARIDAJE

Se puede degustar en soledad, sintiendo el placer de su elegancia, pero nos exige una compañía que permita sentir que esta experiencia es única.

Para maridarlo, recomendamos cremas, sopas elaboradas, risottos con carnes o bogavantes, todo tipo de carnes rojas, guisos de carne, chateaubriand, ossobuco, guisos y carnes de cerdo, cordero, aves asadas, legumbres, pescados grasos.

Y como no, con tu música preferida, para disfrutarlo a través de todos tus sentidos.



Tinto



100% TEMPRANILLO, cepas de 60 años, Sotillo de la Ribera / Olmedillo



37 meses roble francés Allier



Calizo, pobre en materia orgánica, clima de influencia atlántica con importante oscilación térmica entre día/noche.



15°



750 ml.

NEXUS[®]

BODEGAS

PESQUERA DE DUERO
VALLADOLID

GRAN RESERVA 2011

Velvet, sophisticated, unique and pleasurable

The essence of this Gran Reserva red wine comes from the sun, it describes the prodigy of our prime material: the incredible potential of the viticulture we practice, and the richness of the fruit from our soils that make it a luxurious and unique experience.

A personal, velvety, luscious red wine on your lips that embraces your palate warmly, an "I'm staying with you" feeling, ruby red in color, with balsamic touches on a background of black fruit. The palate is fluid, juicy and elegant. A sweet tannin and perfect acidity make us perceive an energetic, yet relaxing red wine that makes us happy through those precious moments we dedicate to those we love. Let yourself be carried away by emotions and live moments of solemn pleasure.

PAIRING

It can be enjoyed on its own, feeling the pleasure of its elegance, but it requires a company that enables us to feel that this is a unique experience.

For pairing, we recommend creams, refined soups, risottos with meat or lobster, all kinds of red meats, meat stews, chateaubriand, ossobuco, pork and lamb stews, roasted poultry, legumes, fatty fish.

And of course, with your favorite music, to enjoy it through all your senses.



Red wine



100% TEMPRANILLO, 60 year-old vines, Sotillo de la Ribera/Olmedillo



37 months in Allier French oak



Limestone soil, poor in organic matter, climate of Atlantic influence with important thermal oscillation between day and night.



15°



750 ml.