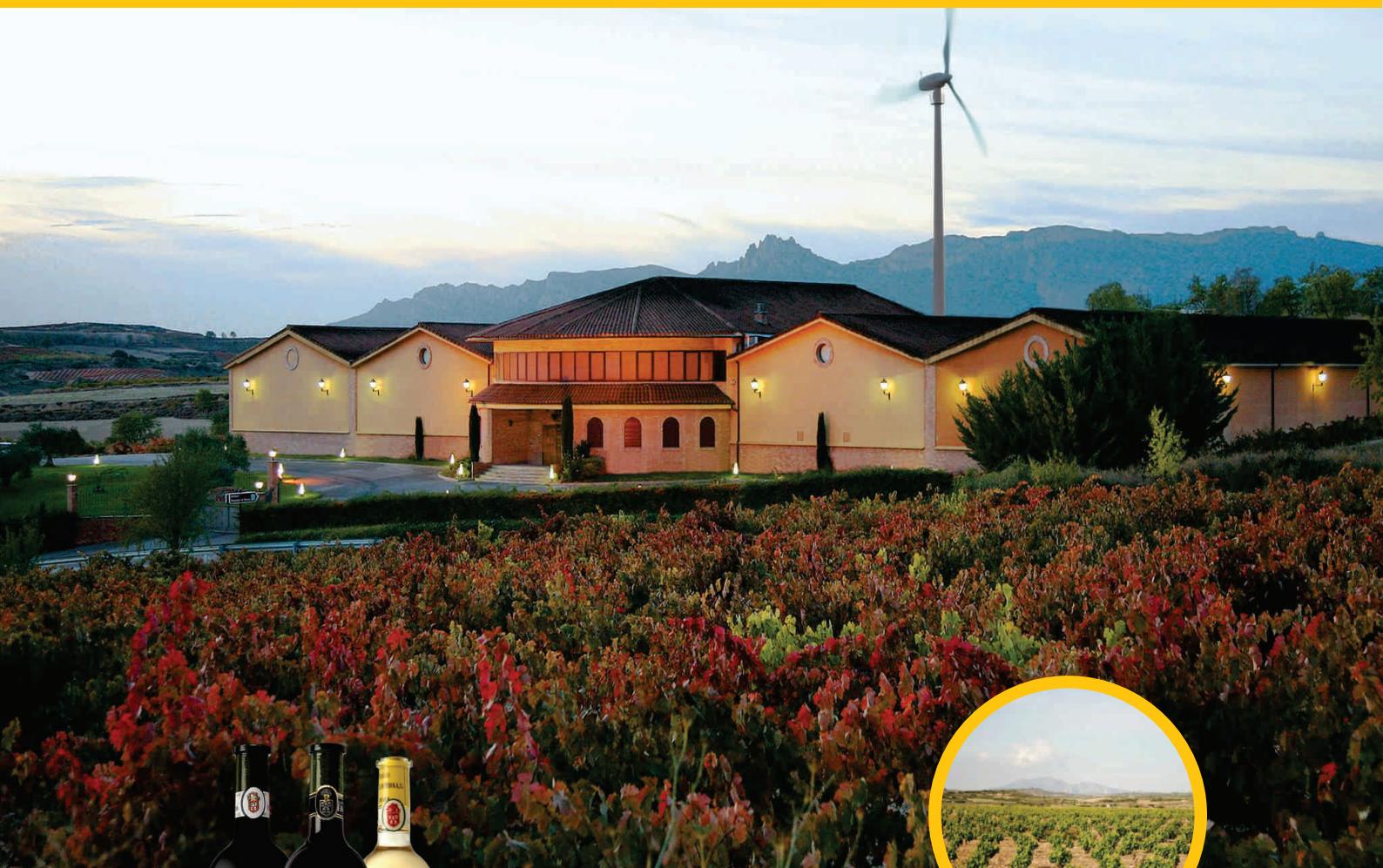


BODEGAS FERNÁNDEZ DE PIÉROLA



Rioja

Bodegas Fernández de Piérola nasceu em 1996, com o objetivo de produzir vinhos de qualidade dotados de personalidade. Com este duplo objectivo, criámos uma pequena adega familiar, a partir das vinhas familiares localizadas em Moreda, Rioja Alavesa, zona com longa tradição vitícola.



Rioja

Região



Fernández de Piérola Viura

De vinhas de 5 quintas localizadas em Rioja Alavesa. É obtido por colheita manual, em caixas de 20 kg. Vinho monovarietal Viura, envelhecido e fermentado durante 3 meses em barricas americanas novas do estado de Missouri. Cor amarelo palha brilhante. No nariz, aroma intenso de frutas brancas maduras. Notas de flores brancas e coco e notas intensas de baunilha torrada.



Fermentado em Barrica
Grupo Hotel Boutique Fya



Tipo / Safra / Alc.
Branco / 2021 / 13%

Castas
Viura

Amadurecimento
3 meses em barricas
francesas novas

EAN: 8437004344120 | Caixa: 06 und. | Vol:750ml



Fernández de Piérola Crianza

Cor: vermelho cereja intenso, com reflexos violáceos, camada média. Olfato: notas de frutas vermelhas e pretas, café, especiarias, balsâmico, com um delicado perfume torrado. Paladar: Um tanino sedoso destaca-se numa agradável passagem pela boca, notas de tosta, especiarias e frutos maduros.



EAN: 8437004344014 | Caixa: 06 und. | Vol:750ml



Tipo / Safra / Alc.
Tinto / 2018 / 13%

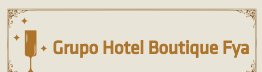
Castas
Tempranillo

Amadurecimento
12 meses em barricas
americanas e 6 meses
em barricas
francesas.



Fernández de Piérola Reserva

Cor: azulejo claro vermelho, camada média. Olfato: aromas intensos de frutas maduras, couro, balsâmico e passas. Paladar: palato médio fino e sedoso, com notas de frutas maduras, especiarias doces e torradas.



Grupo Hotel Boutique Fya



Tipo / Safra / Alc.
Tinto / 2009 / 13%

Castas
Tempranillo

Amadurecimento
18 meses em barricas
americanas e 6 meses
em barricas
francesas.

EAN: 8437004344007 | Caixa: 06 und. | Vol:750ml



Fernández de Piérola Gran Reserva

Ameixas escuras e especiarias doces sutis estão em abundância com este vinho complexo e poderoso que tem grande estrutura e carvalho lindamente integrado. Carnudo e excepcionalmente equilibrado, com notas de compota de frutas, um fundo de madeira tostada acompanhada de especiarias doces de baunilha e taninos muito flexíveis.



EAN: 8437004344113 | Caixa: 06 und. | Vol:750ml



Tipo / Safra / Alc.
Tinto / 2005 / 13,5%

Castas
Tempranillo

Amadurecimento
24 meses em barricas
de carvalho americano
e francês + 120 meses
em garrafa.