

CONDADO DE
HAZA

קונדדו דה האזה

קריאנזה



אחרי שהקים את יקב פסקוארה והפך לשם נרדף ליינות ריברה דל דוארו רכש פרננדס חלקת אדמה נוספת באזור, בסמוך לעיירה Haza. החלקה על מדרונות נהר הדוארו צדה את עינו במשך זמן רב אך הוא נאלץ לנהל משא ומתן עיקש במשך מספר שנים בטרם נמכרה לו בשנת 1987. הבצירים הראשונים יוצרו בפסקוארה ורק ב-1993 הקים פרננדס את היקב השני שלו - קונדדו דה האזה. כיום מטפח היקב 2,000 דונם של כרמי טמפרניו איכותיים במיוחד והיינות שלו זוכים להערכה עצומה ברחבי העולם.

תהליך ייצור

מיוצר מחלקות נבחרות בכרמי האחוזה בגובה 800 מטר מעל פני הים. התסיסה מתבצעת במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה ולאחריה מתיישן היין 14 חודשים בחביות אלון אמריקאיות.


אזור גידול: ריברה דל דוארו, ספרד 


זן ענבים: טמפרניו 

התיישנות בחביות: 14 חודשים 

בעל גוון אדום עמוק. באף מציג היין ניחוחות עשירים של שזיפים בשלים ופרי אדום בשל עם רמזים לאלון אמריקאי ברקע. יין עשיר ומרוכז בעל סיומת ארוכה ומורכבות נהדרת. ריברה דל דוארו במיטבה.

כשרות: לא כשר 

סוג יין: יין אדום 

נפח: 750 מ"ל מתוק 

ציונים: Wine Spectator 90 (בציר 2016), 93 ג'יימס סאקלינג (בציר 2014), Wine Spectator 90 (בציר 2015) 