



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.grupopesquera.com

**ALEJANDRO FERNÁNDEZ – GRUPO PESQUERA
CONDADO DE HAZA – RIBERA DEL DUERO DENOMINACIÓN
DE ORIGEN – CRIANZA – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
BODEGAS CONDADO DE HAZA S.L. ROA – BURGOS -
ESPAÑA 2014 14%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

CONDADO DE HAZA – CRIANZA 2014 – 100% TEMPRANILLO

EXAMEN VISUAL: de color rojo rubí con reflejos de tonalidad granate.

EXAMEN OLFATIVO: cereza, guindón, pimienta blanca, vainilla, carnicería, rosa de bosque, madera, chocolate amargo, polvo de café, caramelo, corteza de árbol y roble quemado.

EXAMEN GUSTATIVO: estructurado y pleno, con un cuerpo envolvente que genera suavidad (sensación aterciopelada) y sapidez (picazón en la parte superior de la lengua); la sequedad alcohólica demuestra toda su fortaleza, los taninos marcan su presencia con astringencia y amargura, y la salivación es mínima; el final de boca es una mezcla entre el sabor de café y la cereza madura, y la persistencia aromática intensa es de 10 segundos.

MARIDAJE: Queso Manchego



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Parámetros maridaje:

1. La succulencia del queso sirve de contrapeso a la sequedad alcohólica del vino y a la astringencia tánica
2. La tendencia dulce del queso contrarresta la amargura de los taninos y la sapidez del vino
3. La estructura del preparado alimenticio se armoniza con la estructura del vino
4. La persistencia gusto-olfativa del queso se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: el vino como sinónimo de una calidad con la C mayúscula que no deja ninguna duda sobre el valor agregado de este vino; el bouquet olfativo es amplio y generoso, a nivel gustativo es bien robusto y fuerte en todos sus principios gustativos; el maridaje exalta las características del vino prestándose también para confirmar la muy buena calidad del queso.