



Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un vin rouge espagnol de référence

Beschreibung:

Petite exploitation viticole inconnue à ses débuts, le Grupo Pesquera est depuis longtemps devenu une véritable référence de qualité pour toute l'Espagne. Le domaine Dehesa la Granja est situé à proximité de la ville historique de Zamora, aux confins de la région viticole de Toro. La Dehesa Selección Especial est une sélection des meilleures barriques et n'est produite que dans d'excellents millésimes.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé et impénétrable. Nez complexe de cerises noires, de myrtilles et de fruits noirs à noyau, sur de délicates notes épicées de bois précieux, de gâteau aux noix et de cacao amer. La bouche est veloutée et ciselée avec des arômes exotiques rappelant la grenade, le clou de girofle et la cannelle, ainsi que des tannins souples et discrets. L'impressionnante richesse de fruit et les nuances épicées harmonieuses se prolongent jusque dans la finale d'une agréable persistance.

Accompagne idéalement:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Familia Fernández Rivera
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0192821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.