



Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Le Tempranillo phare de la maison Fernández

Beschreibung:

À la tête des Bodegas Tinto Pesquera, la famille Fernández est considérée comme une référence de qualité pour toute l'Espagne. Elle possède notamment le domaine Dehesa la Granja, qui existe depuis plus de 300 ans et se trouve à proximité de la ville historique de Zamora, aux confins de la région viticole de Toro. Le Dehesa Selección Especial est une sélection des meilleures barriques et n'est produit que dans les meilleurs 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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0192819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Gourmets 96/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.