



Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Le Tempranillo phare de la maison Fernández

Beschreibung:

La famille Fernández est considérée comme une référence de qualité pour tout l'Espagne. Parmi ses différents domaines, Dehesa la Granja se situe à la frontière de la région viticole de Toro et conserve ses vins au cœur d'un impressionnant labyrinthe de 3000 mètres carrés de tunnels datant du 18^e siècle. Le Dehesa Selección Especial est une sélection des meilleures barriques et n'est produit que dans les millésimes exceptionnels.

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: | 14.5% |
| A boire: | jusqu'en 2031 |
| Cépage(s): | 100% Tempranillo |
| Artikelnummer: | 0192820 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

| | |
|---------------------|--|
| Herkunft: | Espagne |
| Notation: | James Suckling 90/100, Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Tempranillo |
| A boire: | jusqu'en 2031 |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.5% |
| Servier: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |