



Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Cette rareté est soigneusement élevée dans les caves fraîches du domaine pendant

Beschreibung:

Le Dehesa La Granja 14 est un tempranillo exceptionnel de Castille-et-León, qui a mûri pendant 14 ans dans la cave avant de quitter les portes de la cave. Grâce à cette longue période de repos, un vin alliant magistralement puissance et élégance a vu le jour. En bouche, il est puissant, mais aussi soyeux, avec des tanins ronds et une longueur remarquable – un témoignage impressionnant de la culture espagnole du Tempranillo et de la patience qui façonne les grands vins.

Degustationsnotiz:

Grenat intense avec des reflets rubis. Pain d'épices et fruits secs dans le nez complexe, puis du gâteau aux prunes, du tabac sucré et du chocolat aux raisins secs. Attaque veloutée avec un équilibre agréable entre fraîcheur, tannins et la douceur de l'extrait, à nouveau des prunes et des groseilles, plein de finesse et séduisant, maintenant aussi du pain aux fruits et des poires séchées, légèrement collante.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Familia Fernández Rivera

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0733209

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.