



2000 Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Ce n'est qu'après 14 ans de vieillissement que la Bodega Dehesa la Granja ouvre son aux trésors.

Note de dégustation:

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 idéale:

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

Conseils de service:

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
Région:	Castilla-León
Producteur:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0733200

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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.