



2014 Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Le champion de la maison Fernández

Description:

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.

Note de dégustation:

Pourpre saturé, impénétrable. Les baies des bois et les fruits à noyau dominent le bouquet aux notes de grains de moka, chocolat noir et épices exotiques Dense et balsamique en bouche avec une texture veloutée et de tannins mûrs, presque sucrés. Belle harmonie entre l'intensité des arômes des baies et les nuances douces et fumées de bois de cèdre. Plénitude et chaleur dans la longue finale.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castilla-León
Producteur:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0192814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.