



2016 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 aux confins de la région viticole de Toro. Le Dehesa La Granja Selección Especial est une sélection des meilleures barriques et n'est produit que dans d'excellents millésimes.

Note de dégustation:

Pourpre puissant et impénétrable. Une variété d'arômes de cerises noires, de baies sauvages et de fruits à noyau. Se dégagent de légères notes de bois noble, du moka torréfié, du chocolat amer et de magnifiques touches épicées. En bouche des saveurs exotiques, avec une texture veloutée et des tanins mûrs mais croquants. Le fruit rappelle nettement la mûre et se laisse séduire par une note subtile de pain noir grillé. Aromatique et très ample jusqu'à la finale fruitée et persistante.

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):	James Suckling 93/100, Score 18/20, Score 18/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0192816

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): James Suckling 93/100, Score 18/20, Score 18/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.