



2018 Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Le champion de la maison Fernández noté 93 points

Description:

À la tête du Grupo Pesquera, la famille Fernández est considérée comme une référence de qualité pour toute l'Espagne. Le domaine viticole Dehesa La Granja, qui lui appartient, est situé à proximité de la ville historique de Zamora, aux confins de la région viticole de Toro. Le Dehesa Selección Especial est une sélection des meilleures barriques et n'est produit que dans les meilleurs millésimes.

Note de dégustation:

Pourpre saturé, impénétrable. Large palette olfactive de cerises noires, myrtilles et fruits noirs à noyau, sur de jolies notes de bois noble, de gâteau aux noix et de cacao amer. La bouche soyeuse et ciselée est marquée par des arômes exotiques rappelant la grenade, le clou de girofle et la cannelle. Une impressionnante richesse de fruit et des notes épicées harmonieuses se prolongent jusque dans finale agréablement 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
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0192818

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
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.