



Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un vino rosso spagnolo di riferimento

Beschreibung:

Il Grupo Pesquera è nato come una piccola cantina sconosciuta, ma da tempo è diventato un punto di riferimento per la qualità in tutta la Spagna. Dehesa la Granja si trova vicino alla storica città di Zamora, nel cuore della regione vinicola del Toro. La Dehesa Selección Especial è una selezione delle migliori botti e viene prodotta solo in annate eccellenti.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo e impenetrabile. Naso complesso di ciliegie nere, mirtilli e frutta a nocciolo nero, con delicate note speziate di legni pregiati, torta di noci e cacao amaro. Il palato è vellutato e cesellato, con aromi esotici che ricordano il melograno, i chiodi di garofano e la cannella, e tannini morbidi e discreti. L'impressionante ricchezza di frutta e le armoniose sfumature speziate si protraggono fino al finale piacevolmente persistente.

Ideale con:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Familia Fernández Rivera

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0192821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.