



## Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Il campione di casa Fernández

### **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 ai margini della regione vinicola del Toro. Il Dehesa La Granja Selección Especial è una selezione delle botti più pregiate, prodotte solo in annate eccellenti.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora potente e impenetrabile. Una varietà di aromi di amarena, frutti di bosco e frutta a nocciolo. Note leggere di legno nobile, moka tostato, cioccolato amaro e magnifici sentori di spezie. Al palato, sapori esotici, con una consistenza vellutata e tannini maturi ma croccanti. Il frutto ricorda chiaramente la mora, con una sottile nota di pane scuro tostato. Aromatico e molto corposo fino al finale fruttato e 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:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2027

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0192816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León  
Familia Fernández Rivera

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2027
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.