



Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Il Tempranillo di punta di Fernández

Beschreibung:

A capo di Bodegas Tinto Pesquera, la famiglia Fernández è considerata un punto di riferimento per la qualità in tutta la Spagna. È proprietaria della cantina Dehesa la Granja, che esiste da oltre 300 anni e si trova vicino alla storica città di Zamora, ai margini della regione vinicola del Toro. La Dehesa Selección Especial è una selezione delle migliori botti e viene prodotta solo nelle annate migliori.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo e impenetrabile. Naso complesso di ciliegie nere, mirtili 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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0192819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Gourmets 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.