



Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Il Tempranillo di punta di Fernández

Beschreibung:

La famiglia Fernández è considerata un punto di riferimento per la qualità in tutta la Spagna. Tra le sue varie tenute, Dehesa la Granja si trova al confine della regione vinicola del Toro e conserva i suoi vini nel cuore di un impressionante labirinto di 3.000 metri quadrati di gallerie risalenti al XVIII secolo. La Dehesa Selección Especial è una selezione delle migliori botti e viene prodotta solo in annate eccezionali.

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: 12 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0192820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.