



Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un gioiello del 2004 dai tesori di Alejandro Fernández

Beschreibung:

Il Dehesa La Granja 14 è un eccezionale Tempranillo di Castiglia-León, che è stato lasciato maturare per ben 14 anni in cantina prima di lasciare le porte dell'azienda. Grazie a questo lungo periodo di riposo, è stato creato un vino che combina magistralmente potenza ed eleganza. Al palato è potente, ma allo stesso tempo setoso e maturo, con tannini rotondi e una notevole lunghezza: un'impressionante testimonianza della cultura spagnola del Tempranillo e della pazienza che dà forma ai grandi vini.

Degustationsnotiz:

Granato intenso con riflessi rubino. Pan di zenzero e frutta secca al naso complesso, seguito da torta di prugne, tabacco dolce e cioccolato con uva sultanina. Attacco vellutato con un piacevole equilibrio tra freschezza, tannini e dolcezza dell'estratto, ancora prugne e ribes rosso, pieno di finezza e seducente, ora anche pane alla frutta e pere secche, finale leggero.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Familia Fernández Rivera

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0733204

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.