

# Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Questa rarità viene accuratamente maturata nelle cantine della tenuta per almeno :

#### 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, pieno di finezza e seducente, ora anche pane alla frutta e pere secche, leggermente appiccicoso.

#### Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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

**Produzent:** Familia Fernández Rivera **Allevamento:** 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0733209

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León Familia Fernández Rivera

Herkunft:SpagnaValutazioni:Score 19/20Varietà d'uva:100% TempranilloWeinbau:TradizionaleAllevamento:24 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 15.0%

**Servier:** 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.