



2004 Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un gioiello del 2004 dai tesori di Alejandro Fernández

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Paese d'origine: | ES |
| Regione: | Castiglia-León |
| Produttore: | Familia Fernández Rivera |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Vinificazione: | 24 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2028 |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Numero di articolo: | 0733204 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine: ES
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2028
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio:

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