



2016 Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Il campione di casa Fernández

Descrizione del vino:

Il Grupo Pesquera è nato come una piccola cantina sconosciuta, ma da tempo è diventato un punto di riferimento per la qualità in tutta la Spagna. Dehesa La Granja si trova ai margini della regione vinicola del Toro. Il Dehesa La Granja Selección Especial è una selezione delle botti più pregiate, prodotte solo in annate eccellenti.

Nota di degustazione:

Porpora potente e impenetrabile. Una varietà di aromi di amarena, frutti di bosco e frutta a nocciolo. Note leggere di legno nobile, moka tostato, cioccolato amaro e magnifici sentori di spezie. Al palato, sapori esotici, con una consistenza vellutata e tannini maturi ma croccanti. Il frutto ricorda chiaramente la mora, con una sottile nota di pane scuro tostato. Aromatico e molto corposo fino al finale fruttato e persistente.

Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	ES
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0192816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine: ES
Valutazioni: James Suckling 93/100, Score 18/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2027
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.