



2020 Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Il Tempranillo della casa Fernández è un vino di alta qualità

Descrizione del vino:

La famiglia Fernández è considerata un riferimento di qualità per tutta la Spagna. Una delle loro cantine, Dehesa la Granja, si trova al confine con la regione vinicola del Toro e possiede un impressionante labirinto di 3000 metri quadrati di tunnel del XVIII secolo in cui riposano i vini. La Dehesa Selección Especial è una selezione delle migliori barrique e viene prodotta solo in annate eccezionali.

Nota di degustazione:

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.

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:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0192820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja Selección Especial

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.