



2009 Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Questa rarità viene accuratamente maturata nelle cantine della tenuta per almeno 14 a

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

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: | Spagna |
| Regione: | Castiglia-León |
| Produttore: | Familia Fernández Rivera |
| Valutazioni: | |
| Vinificazione: | 24 Mesi in barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Varietà d'uva: | 100% Tempranillo |
| Numero di articolo: | 0733209 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine: Spagna

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

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