

FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

V.T. Castilla y León

Si hay una característica que diferencia a Dehesa la Granja de cualquier otro vino tinto, es el hecho de haber sido criado en las extensas cuevas de la bodega excavadas en piedra el siglo XVIII, justo bajo las modernas naves de elaboración.



DEHESA LA GRANJA COSECHA 2016

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Tinto Fino.

DESCRIPCIÓN

Considerada una de las fincas más bonitas de la provincia, la seña de identidad de los vinos de Dehesa de la Granja viene dada por una cueva subterránea de 3.000 metros cuadrados construido en 1750.

Familia Fernández Rivera ha dedicado parte de esta finca a la agricultura y a la ganadería. El grupo comercializa también garbanzos, queso y aceite de extrema calidad.

ELABORACIÓN

La elaboración es tradicional con despalillado y posterior fermentación, con levaduras autóctonas, en acero inoxidable.

Crianza: 24 meses en bodega de roble americano.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante. Color granate. Nariz compleja, presenta fruta roja madura con presencia de torrefactos, dulce de leche, anisados, vainilla y un final de regaliz. Entrada golosa de fruta madura. Cuerpo bien estructurado con peso y volumen. Postgusto torrefacto, vainilla, café, cacao... un vino goloso y amplio.

MARIDAJE

Perfecto acompañante de carnes rojas, como un solomillo de añejo con mostaza al vino tinto. También maridará a la perfección con platos de caza de pluma, como pichón estofado con hongos y trufas o con un magret de pato con salsa de arándanos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com