

DRINKS.

Fernandez Rivera Dehesa La Granja 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407835
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero
Embouteilleur	Familia Fernández Rivera, C/ Real 2, 47315 Pesquera de Duero, Valladolid, Spain
Marque	Fernández Rivera
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Puissant, charnu et bien structuré avec des tanins mûrs, des fruits sombres, de la confiture de cerises, du bois de chêne légèrement calciné, du cacao, de la vanille, du cuir, de la terre et des épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2016
En accord avec	veau et bœuf, viandes rouges, gibier

Description

Avec le Tinto Pesquera, Alejandro et Esperanza Fernández établissent de nouvelles normes en ce qui concerne la production de vins Tempranillo dans la Ribera del Duero. Apparue pour la première fois sur le marché en 1975, ce vin rouge a été un élément déclencheur important de la décision d'étiqueter les produits de la région avec l'appellation d'origine "D.O. Ribera del Duero". À la fin des années 90, la famille a pu ajouter trois presses à vin supplémentaires: Condado de Haza, Dehesa La Granja et El Vínculo. En 2011, ils ont également ouvert un hôtel pour répondre à l'industrie florissante du tourisme viticole. Depuis 2019, les petites-filles d'Alejandro dirigent le groupe viticole, dont les produits ont toujours été très reconnaissables.

Le Dehesa La Granja est un pur Tempranillo de la province de Zamora, qui se distingue par son lieu d'origine particulier. Les raisins mûrissent sur des vignes de 25 ans en moyenne, à environ 700 m d'altitude - la zone de culture couvre 100 hectares! Le vin a mûri pendant 24 mois en fûts de chêne américain, qui sont stockés dans de vastes grottes rocheuses du 18e siècle, situées directement sous les installations modernes. Le producteur recommande de décanter le Dehesa La Granja 30 minutes avant de le servir (peut contenir des dépôts) et de le déguster à une température de 14-16°C. Il ne nécessite pas de vieillissement supplémentaire en cave.