

DEHESA
La Granja
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA



Presentación Bodega



Vinos con memoria milenaria

Hace más de tres lustros que Familia Fernández Rivera estableció un nuevo proyecto vitivinícola en Vadillo de Guareña, en Zamora. Allí se plantaron cepas de Tempranillo procedentes de los viñedos de Condado de Haza.

Mucho más que tinto

Considerada una de las fincas más bonitas de la provincia, la seña de identidad de los vinos de Dehesa 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.

Nuestra Historia

La historia de Familia Fernández Rivera comienza con el ingenio de Alejandro Fernández y Esperanza Rivera y el esfuerzo y unión de una familia. Juntos crearon, a ojos de Robert Parker, uno de los mejores vinos del mundo. Actualmente, cuentan con cuatro bodegas, un hotel y un equipo humano de más de 120 personas. Familia Fernández Rivera ha sabido adaptarse a las necesidades de su tiempo. En el presente, sus vinos y productos se comercializan en más de 70 países.





DEHESA LA GRANJA

ZAMORA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Tempranillo.

Reposo: 24 meses en barrica de roble americano.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16° C

Notas del Sommelier: Color rojo cereza picota con capa alta.

En nariz presenta sutiles aromas de mora y confitura de grosellas negras junto con notas balsámicas, de regaliz y vainilla. Toques ahumados y minerales como el grafito. Su buena acidez permite una entrada ágil y un paso por boca fácil con equilibrada estructura. Final elegante de tostados y regaliz.

Maridaje: Perfecto acompañante de carnes rojas, como un solomillo de ajojo 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.



