



DEHESA LA GRANJA

ZAMORA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,5%

Reposo: 24 meses en barrica de roble americano.

Capacidad de Guarda: 10 años

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.



Perfecto acompañante de carnes rojas, como un solomillo de añaño 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.



La Bodega

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. 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.