

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



DEHESA LA GRANJA - FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

Dehesa la Granja 2017

21,85\$

* Prix de détail suggéré

DEHESA
LA GRANJA

	Code produit	928036
\$	Prix licencié	20.23\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
📄	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
📄	Désignation réglementée	Vino de la tierra
📍	Région	Castille Léon
🍇	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	Fût de chêne américain
🕒	Durée de vieillissement	24 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Il y a plus de 15 ans que Familia Fernández Rivera a lancé un nouveau projet viticole à Vadillo de Guarena (Zamora). Des pieds de Tempranillo originaires de Condado de Haza y on été plantés.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est sur des notes subtiles de confiture de fruits rouges mûrs combinées avec de délicates touches grillées et de cacao. La bouche, quant à elle, est puissante, savoureuse et charnue. La bonne structure et des tanins mûrs lui confèrent ampleur et volume. Longue persistance finale marquée par des notes de cerises à l'eau de vie.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble se situe au sud-ouest de la province de Zamora, en Castille et Leon, à 620-750 m d'altitude. Nous sommes sur des sols de grès, d'argile et de calcaire en surface.

Fermentation alcoolique et malolactique en barrique suivi d'un élevage de 24 mois. Les vins sont ensuite entreposés dans les grandes caves de la propriétés pour un affinage d'une durée minimale de 3 ans avant la mise sur le marché.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal