



## DEHESA LA GRANJA - FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

Dehesa la Granja  
2016

45,25\$

\* Prix de détail suggéré

DEHESA  
LA GRANJA

|  |                          |                        |
|--|--------------------------|------------------------|
|  | Code produit             | 14000319               |
|  | Prix licencié            | 39.37\$                |
|  | Conditionnement          | 6x1500ml               |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
|  | Statut                   | Succ. Seul.            |
|  | 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 Fernandèz 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