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



DEHESA LA GRANJA -FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

45,25\$* Prix de détail suggéré

DEHESA LA GRANJA

Dehesa la Granja 2016

	Code produit	14000319
\$	Prix licencié	39.37\$
à di di	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Ľö	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
~	Pays	Espagne
Ø	Désignation réglementée	Vino de la tierra
9	Région	Castille Léon
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
3	Couleur	Rouge
۵	Sucre	Sec
T	Fermeture	Liège
\equiv	Type de vieillissement	Fût de chêne américain
X	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

> ARNAUD BÉNIER (514) 549-7689 Montréal

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

ANDRÉA MATHURIN (581) 996-1514 Est du Québec FRANÇOIS LAROUCHE (438) 833-4816 Centre du Québec