

Dehesa La Granja Вино Дехеса Ла Гранья, красное сухое

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон

Производитель: Dehesa la Granja

Сорта винограда: Темпранильо

Крепость: 14,5 % об.

Особенность: яблочно-молочное брожение в новой дубовой бочке

Выдержка: 25 месяцев в американской дубовой бочке и 6 месяцев в бутылке

Цвет: рубиновый

Аромат: насыщенный, раскрывается восхитительными нотами вишни, смородины и ежевики, сменяющимися тонкими нотами опавшей листвы, кофе и сладких специй

Вкус: округлый, гармоничный, демонстрирует баланс шелковистой текстуры, сочной кислотности и глубоких фруктовых тонов, украшенных тонкими древесными оттенками в стойком послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с жареным, приготовленным на гриле или барбекю мясом

Алехандро Фернандес — культовая личность в мире испанского виноделия, доказавший, что мечты могут стать реальностью. Его третья винодельня Dehesa La Granja является частью Pesquera Group, в которую также входят винодельни Condado de Haza, El Vinculo и Tinto Pesquera.

Винодельня Dehesa La Granja, где "время приобретает аромат и память становится ароматом", находится в провинции Самора, в области, известной как "Tierra del Vino" ("страна вина"). Площадь хозяйства составляет 800 га, расположенных на берегах реки Guarena. Ранее в этом месте занимались разведением боевых быков, в здании винодельни сохранилась небольшая арена для тренировок.

Сегодня Дехеса Ла Гранья — одна из самых красивых виноделен в мире. Здесь придерживаются принципов уважения окружающей среды. Бочки с вином хранятся под сводами старинных подвалов. Эти подвалы хранят память о бывших владельцах — семье Фернандес Ривера. В течение 17 лет (с 1750 по 1767 год) 125 человек работали в темноте, нарушаемой только сокрушительными звуками их молотков, высекающих пространство в скале для создания красивого лабиринта проходов общей площадью 3000 квадратных метров. Сегодня кроме вина на винодельне производят великолепное оливковое масло с миндальным ароматом и гармоничным вкусом, сыр из овечьего молока, который не оставит равнодушным даже самых искушенных гурманов, выращивают нут.

