



Dehesa de los Canónigos Crianza 2014 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

Robe grenat foncé. Un bouquet délicat de baies noires, de tapenade aux olives, de café torréfié et de chocolat noir. En bouche, le vin se révèle des plus harmonieux avec une belle intensité aromatique et une texture soyeuse. Une généreuse dose de ribera del duero à petit prix!

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Producteur | Dehesa de los Canónigos |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Ribera del Duero DO |
| Appellation | DO |
| Millésime | 2014 |
| Format | 300 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2022 |
| Cépages | Tinto Fino, Cabernet Sauvignon |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 5230514 |
| Accord mets et vins | Volaille, Bœuf, Grillades |



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques américaines pendant 15 mois.

Terroir

Les raisins viennent des vignobles du domaine, qui sont cultivés à 800 mètres d'altitude entre Valbuena et Pesquera. Sur les 600 hectares de terres aux mains de la famille Sanz, seuls 60 sont consacrés à la vigne (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot et albillo).

