



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

Robe rubis brillante. Le bouquet aromatique de fruits des bois noirs, d'arômes torréfiés délicats et de doux cacao s'accompagne de notes florales et d'une pointe de réglisse sucrée. Très ample en bouche, ce vin révèle des arômes complexes et une douce structure veloutée, qui est parfaitement appuyée par l'acidité et les tannins fondus. Un cépage véritablement luxurieux!

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	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Albillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1003994
Accord mets et vins	Fromages corsés, Bœuf, Gibier
Avis	James Suckling 90/100



### Vinification

Vinifié en fût de bois, puis élevé en barriques américaines pendant 20 mois et en barriques françaises pendant 4 mois.

### Terroir





---

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

