



Dehesa del Carrizal Vino de Pago Petit Verdot 2016

CHF 52.00 | 10 cl = CHF 3.47

Rosso ciliegia intenso. Al naso sprigiona magnifici aromi di bacche, liquirizia, eucalipto e macchia. Al palato è concentrato, con una struttura nobile. I tannini maturi e ben presenti gli conferiscono ampiezza, mentre l'acidità succosa si armonizza perfettamente con le componenti fruttate. Il progetto più recente della tenuta Dehesa del Carrizal: una perla da intenditori seducente e di gran carattere con un eccellente potenziale di invecchiamento.

Produttore	Dehesa del Carrizal
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Dehesa del Carrizal DO
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5302016
Adatto a	Anatra, Manzo, Carne alla griglia
Valutazioni	Guía Peñin 92/100 James Suckling 91/100



Vinificazione

Vinificato in botti di acciaio, segue l'affinamento in barrique nuove per 13 mesi e in barrique francesi di un anno, nonché in bottiglia per ulteriori 13 mesi. Il vino al suo stato naturale e non filtrato è stato imbottigliato in soli 10'000 esemplari.

Terroir





La tenuta Dehesa del Carrizal è situata al centro dei Montes de Toledo, vicino al Parco Nazionale dei Cabañeros, tra i bacini del Tajo e del Guadiana. Il Dehesa del Carrizal è un Vino de Pago, la più alta categoria per i vini secondo la legge spagnola. Si tratta di una DOP (Denominazione di Origine Protetta) riservata alle poche cantine e vigneti che realizzano l'intero processo, dall'uva alla bottiglia, entro i confini del pago (regione) o della tenuta. La posizione unica, il terreno e il clima sono la chiave per vini eccezionali. I vigneti sono situati su una raña, termine locale per indicare i pendii e le pianure ai piedi di una montagna che sono stati erosi dall'acqua e dalla pioggia, causando l'accumulo di argilla e sabbia quarzosa. Questa erosione risale al periodo Cambriano e genera un'acidità interessante grazie al microclima e all'umidità. In questo luogo eccezionale, le viti a spalliera assorbono gli aromi della vegetazione mediterranea circostante: macchia, cisto, rosmarino, timo, il vicino oliveto, le querce da sughero e alcune querce secolari.

