



## Dehesa del Carrizal Vino de Pago MV 2018

CHF 15.00 | 10 cl = CHF 2.00

MV è l'acronimo di multivarietales, quindi qui vengono assemblate diverse varietà di uve. Le varietà sono Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Tempranillo e la composizione è leggermente diversa per ogni annata. Il MV si caratterizza per i suoi intensi aromi di frutti di bosco, che giocano meravigliosamente con le note speziate derivanti dall'affinamento in legno.

Produttore	Dehesa del Carrizal
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Dehesa del Carrizal DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	317238
Adatto a	Anatra, Manzo, Carne alla griglia
Valutazioni	James Suckling 91/100



### Vinificazione

Il MV matura per 8-10 mesi in barrique di rovere francese.

### Terroir





---

La tenuta Dehesa del Carrizal si trova nel mezzo dei Montes de Toledo, vicino al Parco Nazionale di Cabañeros, tra i bacini del Tajo e del Guadiana. Dehesa del Carrizal è un Vino de Pago, la più alta categoria prevista dalla legge spagnola sul vino. Si tratta di una DOP (Denominazione di Origine Protetta) riservata a poche cantine e vigneti che svolgono l'intero processo - dall'uva alla bottiglia - all'interno dei confini del pago o della tenuta. I nostri vigneti sono situati su una raña, il termine locale che indica i pendii e le pianure alla base 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 produce un'interessante acidità 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 nostro vicino uliveto, le querce da sughero e alcune querce lontane.

