



Dehesa de los Canónigos Solideo 2014 (Cassetta in legno da 1)

Rosso rubino brillante. Un bouquet armonico di frutti di bosco neri, raffinati aromi tostati e delicati sentori di cacao si sposa con le note floreali e con il tocco di dolcezza della liquirizia. Al palato è ampio ed espansivo, con sapori complessi e una struttura morbida e vellutata, supportata da acidità e tannini perfettamente integrati. Un vino di altissima raffinatezza.

Produttore	Dehesa de los Canónigos
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2014
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Albillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1003994
Adatto a	Formaggi saporiti, Manzo, Selvaggina
Valutazioni	James Suckling 90/100



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento in barrique americane per 20 mesi e in barrique francesi per 4 mesi.

Terroir





Le uve provengono da vigneti di proprietà coltivati a 800 metri sul livello del mare tra Valbuena e Pesquera. Dei 600 ettari di terreno a conduzione familiare, solo 60 sono coltivati a vite (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot e Albillo).

