

VINO TINTO - DEHESA DE LOS CANONIGOS CRIANZA 16 - 5000 ML

DEHESA DE LOS CANONIGOS



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tinto Fino: 88%, Cabernet Sauvignon: 12%.

Temperatura de servicio: 16°C



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

Dehesa de los Canónigos es una de las grandes fincas históricas de la Ribera del Duero. Su propietario Luis Sanz, vendía la uva en los inicios a la vecina Vegasicilia, hasta que en 1989 decidió sacar al mercado la primera añada de Dehesa de los Canónigos. Sus hijos, Belén e Iván Sanz, están ahora al frente de la bodega. Desde jóvenes, ambos tuvieron claro su vocación por continuar el proyecto familiar.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Elaborado de un assemblage de Tempranillo (88%) y Cabernet Sauvignon (12%) y paso 15 meses en barrica de roble americano. la vendimia y selección de la uva se hizo de forma manual. Una vez en bodega , y después de un proceso fermentativo tradicional, realizo una crianza de 15 meses en barrica de roble americano de tostado medio y grano fino. Brote de fruto tardío.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Grosella negra,Zarzamora,Arandano,Cereza,Ciruelo rojo,Higo,Albaricoque,Rosa,Violeta,Té negro,Eucalipto,Pimienta negra,Mantequilla,Hongos,Humo,Chocolate,Fruto seco,Cuero,Tabaco,Coco,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos altos,Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Robalo, Atún, Salmonete, Pato,Pavo, Cerdo,Res,Jabalí,Carne Madurada, Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Vainilla,Clavo, Paprika,Pimiento Rojo,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online