

# VINO TINTO - DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA 14 - 750 ML DEHESA



**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**

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO