



2021 Dehesa La Granja

BODEGA DEHESA LA GRANJA, VADILLO DE GUAREÑA, IGP VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN, SPANIEN

Charakteristik

Ich bin: elegant und geschmackvoll mit ausgezeichneter Struktur

Ich passe perfekt zu: Reisgerichten, gegrilltem Fleisch, Fisch, aromatischem Käse oder dunkler Schokolade

Mein Geschmack erinnert an: reife, dunkle Früchte wie Brombeere, begleitet von feinen floralen Anklängen nach Veilchen. Die Reifung im Barrique bringt elegante Noten von Vanille, Toffee und edlen Gewürzen mit sich – subtil eingebunden und harmonisch verwoben

Terroir

Herkunft: Die Weinberge befinden sich südwestlich von Zamora auf einer Höhe zwischen 700 und 750 Metern über dem Meeresspiegel – ein Terroir, das Frische und Struktur vereint.

Boden: Die Böden bestehen aus einer Kombination von Sandstein-, Ton- und Kalksedimenten – ideale Voraussetzungen für konzentrierte und mineralische Weine.

Ausbau

15 Monate Reife in 225-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche, anschließend Flaschenreifung bis zur Marktreife.

Das Weingut

In der wilden Landschaft Zamoras entdeckte Alejandro Fernández Ende der 1980er-Jahre ein verborgenes Juwel: Dehesa la Granja, ein Landgut mit einem 3.000 m² großen Felsenkeller aus dem Jahr 1750 – heute Herzstück der Weinbereitung und Symbol für Geduld und Handwerk.

Mit Klonen seiner Pesquera-Reben brachte Fernández seine Qualitätsphilosophie nach Castilla y León. Die Weine zeigen das raue Terroir in voller Ausdruckskraft – markant, ehrlich, charaktervoll. Neben dem Weinbau pflegt die Familie auch Landwirtschaft: Kichererbsen, Olivenöl und Käse – Ausdruck kastilischer Bodenständigkeit.

- **Rebfläche:** 105 ha
- **Rebsorten des Erzeugers:** 100% Tempranillo

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Tempranillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Ein klarer, brillanter Wein mit intensiv kirschroter Farbe..
Serviertemperatur:	12-16 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	31 70 07

ANALYSEDATEN

Alkohol:	14,5 vol. %
Säure g/l:	4,72 g/l
Restsüße:	0.56 g/l

