



# ALEJANDRO FERNANDEZ

## Dehesa La Granja D.O.



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Castilla y Leon



### GAMINTOJAS

GRUPO PESQUERA

<http://www.grupopesquera.com/>



### APDOVANOJIMAI

93 balai – Andrea Larsson



### ISTORIJA

Beveik 800 ha DEHESA LA GRANJA gražiausi vyninės vynuogynai, iš kurių gaminami bene tauriausi regiono vynai, tęsiasi palei Guareña upės krantus. Čia vyninė nustelbia trijų šimtmečių senumo rūšiai, kurie buvo rankomis kasami net 17 metų. 1750–1767 m. 125 vyrai iškasė daugiau nei 3 000 m<sup>2</sup> nepaprastų labirinto tipo tunelių, kuriuose dabar laiko neskaičiuodami bręsta vyninės vynai.

DEHESA LA GRANJA tai Zamora provincijos perlas, kurį garsina ALEJANDRO FERNANDEZ vardas, siejamas su Ribera del Duero regiono kultūra ir *Tempranillo* vynuogių ambasada.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Tempranillo*

Vynas brandinamas 24 mėnesius amerikietiško ąžuolo statinėse ir dar 12 mėnesių butelyje.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas kvėpia tamsių miško uogų paklote, džiovintomis slyvomis, balzamiku, šviežiu tabaku. Burnoje vynas nestokoja struktūros, raumeningų, tačiau sofistikuočių taninų, ilgo finišo. Vynas turi ilgą brandinimo potencialą.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie žvėrienos patiekalų, jautienos kepsnio, sodrių troškinių ar brandžių kietų sūrių.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16- 18 °C Prieš patiekiant rekomenduojame dekantuoti arba aeruoti.

