

DEHESA LA GRANJA 2015

BODEGA: **Dehesa la Granja**
MARCA: **Dehesa la Granja**
GRADO: **14,5 %vol**
VARIEDAD: **100% Tempranillo**



CATA

VISTA: Limpio y brillante. Color granate

NARIZ: Nariz compleja, presenta fruta roja madura con presencia de torrefactos, dulce de leche, anisados, vainilla y un final de regaliz.

BOCA: Entrada golosa de fruta madura. Cuerpo bien estructurado con peso y volumen. Postgusto torrefacto, vainilla, café, cacao ... un vino goloso y amplio.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14º -16º

CONSUMO: Óptimo desde el momento de la compra. Se recomienda decantar 30 minutos antes del servicio, ya que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del vino, procedentes de la elaboración natural.

COMBINA CON: Perfecto acompañante de carnes rojas, como un solomillo de añejo con mostaza al vino tinto. También maridarà a la perfección con platos de caza de pluma, como pichón estofado con hongos y trufas o con un magret de pato con salsa de arándanos.



VIÑEDO Y ELABORACIÓN

DESCRIPCIÓN: Viñedos situados al sudoeste de la provincia de Zamora, en la finca Dehesa la Granja, con un total de 800 hectáreas de cultivo, dedicadas a la ganadería y cultivos diversos de los cuales 101 hectáreas son de viñedos.

EDAD: Media de 20 años

SUELO: Formado por sedimentos de areniscas, arcillas y puding de calizas, que en superficie originan suelos calizos. Se alternan materiales limosos a areniscos de grano grueso y fino.

CLIMA/VENDIMIA: 2015 se caracterizó por ser un año extremadamente cálido y seco. El invierno comenzó frío y con ausencia de lluvias. La primavera fue ligeramente cálida y seca, esto provocó un adelanto en la brotación pero limitada por el déficit hídrico. Un mes de mayo especialmente cálido y seco influyó en los diferentes estados fenológicos de las vides que llegaron al verano con limitaciones en el número y tamaño de los racimos. Durante el verano las condiciones siguieron en la misma línea en la zona, limitando el tamaño de las bayas. El periodo de maduración se acortó debido al adelanto de la brotación y las condiciones climáticas durante el ciclo, por lo que la vendimia fue muy temprana y el estado sanitario perfecto.

La cosecha, con rendimientos por debajo de la media, se puede considerar de muy buena a excelente.

HISTORIA DE LA BODEGA: En la denominada Tierra del Vino zamorana, Familia Fernández Rivera, plantó cepas de la variedad tempranillo que procedían de Condado de Haza, rehabilitó una antigua bodega, que cuenta con una cava subterránea de más de tres siglos de antigüedad donde los vinos se crian en un ambiente inmejorable

ENVEJECIMIENTO: 24 meses en bodega de roble americano.

