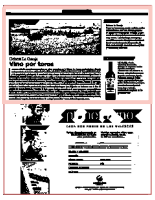
Nº y fecha de publicación : 159 - 01/01/2011
Difusión : -
Página : 3
Periodicidad : Mensual
Tamaño : 100 %
Mi Vino.pdf
403 cm2
VPB
Web Site: http://www.mivino.info/

18 DESDE MI TERRUÑO

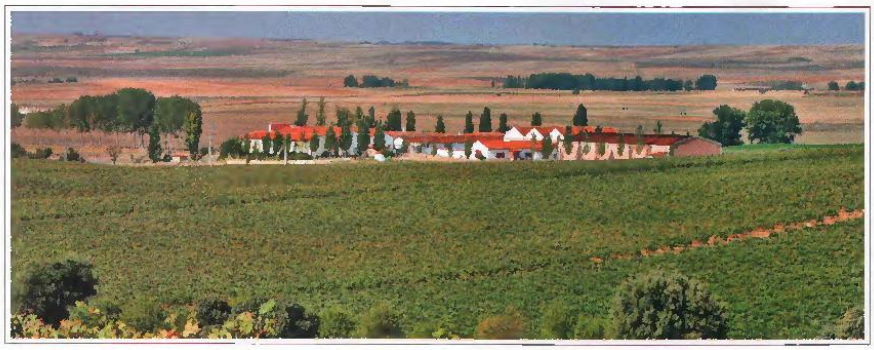
**Dehesa La Granja**

Terreno con mucho carácter, suelos sueltos, frescos, con buen drenaje -gracias a su importante componente arenoso- y presencia muy notoria de calizas y carbonatos. Los viñedos se encuentran a unos 800 metros de altitud y se cultiva exclusivamente Tempranillo.

Nº y fecha de publicación : 159 - 01/01/2011
Difusión : -
Página : 18
Periodicidad : Mensual
Tamaño : 100 %
MiVino.pdf
403 cm2
VPB :
Web Site: http://www.mivino.info/







Dehesa La Granja

# Vino por toros

Los toros de lidia campaban a sus anchas, en plena naturaleza, en la Dehesa La Granja, una bella finca ubicada en la provincia de Zamora. Alejandro Fernández, fundador del Grupo Pesquera, tuvo la posibilidad de adquirir la propiedad y reintegrarla al mundo del vino, a lo que había estado dedicada desde hace siglos. Posee la hacienda casi 800 hectáreas de extensión, se cultiva principalmente cereal además de otros productos agrícolas, y también, claro, hay plantadas cien hectáreas de Tempranillo. El paraje es sencillamente precioso: suaves colinas que acaban en una inclinada llanura con abundante arboleda, a orillas del río Guareña... aunque lo que entusiasmó a la familia Fernández de aquella finca, nada más entrar en ella, fue la grandiosa cueva excavada en 1750 y dedicada a la elaboración y crianza del vino, motivo suficiente para que Alejandro se ilusionara con la idea de ampliar su campo de acción: "Compré la finca por su bodega excavada en la roca, que posee unas condiciones óptimas para conservar grandes vinos como los Dehesa La Granja, tintos que envejecen en barricas de roble americano durante 24 meses, vinos longevos, que crecen en complejidad con el paso del tiempo. El suelo de la dehesa es original y exclusivo para cultivar la variedad Tempranillo, la única uva con la que elaboro mis vinos; además, nuestra idea es respetar al máximo la tierra. Es un lugar para soñar." **www.dehesalagranja.com.**

## La Viña

**Dehesa La Granja**
Posee un terreno con mucho carácter, suelos sueltos, frescos, con buen drenaje gracias a su importante componente arenoso. La presencia de calizas y carbonatos en el mismo es muy notoria. Los viñedos se encuentran a unos 800 metros de altitud y la variedad cultivada es exclusivamente Tempranillo. El clima es continental, con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos.

## Dehesa La Granja 2004

**V.T. Castilla y León**
**Variedad: Tempranillo**
**Crianza: 24 meses en barrica de roble americano.**
**Alcohol: 14% vol. Precio: 11 €.**
Intenso color picota con tonos granates, aromas con algo de reducción. Notas de frutos negros y una madera bien integrada. Nobles taninos que aportan estructura en el paso de boca, largo y potente. Evolucionará muy bien en los próximos años.