

**SUGERENCIA CVB BODEGAS**

**DEHESA  
LA GRANJA  
EL CUARTO SUEÑO**  
DE ALEJANDRO FERNÁNDEZ

El "alma mater" del Grupo Pesquera, Alejandro Fernández, lleva más de tres décadas mostrando su amor al vino, convirtiéndose en modelo a imitar en todas las regiones vinícolas del mundo. **Dehesa de La Granja**, su cuarta bodega, es el sueño de todo enamorado del campo. Antiguamente, era lugar de ganadería de reses bravas. En el siglo XVIII, 4.200 metros cuadrados de cavas fueron excavadas a mano en la roca. Hoy, dispone de alrededor de 150 hectáreas de Tempranillo.



La Bodega Dehesa La Granja se enmarca en tierras zamoranas. Esta finca vinícola de Alejandro Fernández recoge casi 800 hectáreas de terrenos diversos, que con el tiempo, él ha ido reconstruyendo para dedicarla a su vocación original. Así, dejó de ser un sueño para convertirse en una de las fincas más bellas y singulares que pueden existir en el mundo del vino. Desde 1.750 hasta 1.767, en el silencio de la oscuridad, más de un centenar de hombres construyeron, a golpe de roca, un precioso laberinto de pasillos, que superan los 4.000 metros cuadrados. Hoy entre las bóvedas de la antigua nave subterránea están las barricas que envejecen el vino. Es una bodega en la que, respetando las

peculiaridades del lugar donde han crecido las uvas, la familia Fernández Rivera ha sabido impregnar su inconfundible estilo personal.

**El proceso de sus vinos**

Las cepas se han plantado sobre su propia raíz, y se han complementado con algunas plantas muy antiguas (no injertadas) localizadas por Alejandro Fernández en el mismo valle del Guareña. Septiembre suele ser el momento más apropiado de la vendimia, ya que su clima adelanta la madurez de la uva. Al igual que sucede con Tinto Pesquera, Condado de Haza y El Vinculo, en Dehesa la Granja los mostos atraviesan la fermentación maloláctica en roble nuevo. Después, un meticuloso esquema

de trasiegos facilita la clarificación, natural en estas tierras de fríos inviernos.

Las extensas cuevas de la bodega, están justamente debajo de las modernas naves de elaboración. Son el lugar perfecto para que vino y madera se cortejen: silencio, oscuridad, temperatura constante y humedad equilibrada. El resultado es el vino Dehesa la Granja: noble e intenso.

**The Wine Advocate**

El último ranking de la revista norteamericana "The Wine Advocate" otorgó 91 puntos al vino Dehesa La Granja 2005, destacándolo como un vino potente gracias a su estructura tánica, con mucha concentración de fruta y equilibrado.

**COSECHA 2002**

**Roble francés**

**Variedad:** Tempranillo 100% Grado Alcohólico: 14% Vol. Envejecimiento: 30 meses en barricas nuevas de roble francés y 12 meses en botella.

**Características:** Atractivo color rojo profundo y aspecto brillante. En la nariz es suave, perfumado y dulce, con una buena concentración de fruta. Para el paladar, ceroso y cremoso con unos taninos sólidos que enmarcan los sabores profundos y dulces de zarzamora y ciruela. Un final dulce y prolongado.

**COSECHA 2005**

**Roble americano**

**Variedad:** Tempranillo 100% Grado Alcohólico: 14% Vol. Envejecimiento: 24 meses en barricas de roble americano y 12 meses en botella.

**Características:** El vino presenta un atractivo color rojo cereza pícota con intenso ribete granate. Su aroma recuerda a mermeladas de frutas negras maduras con agradables notas balsámicas. En el paladar es potente y ceroso. Larga persistencia final.

**BODEGAS DEHESA DE LA GRANJA**  
49420 Vadillo de Guareña (Zamora)  
Tel/ 980 56 60 15  
Fax/ 980 56 60 14  
lagranja@dehesalagranja.com  
www.dehesalagranja.com