



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

# Dehesa Solideo Reserva 2015

Dehesa de los Canonigos



Pris 399 kr  
nr DC0301 - 750 ml

**Ursprung** Ribera del Duero

**Druvor** Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 12%, Albillo 3%

**Alk. halt** 15%

**Jordmån** Kalksten

**Information** Klassisk Ribera del Duero från välkänd producent med högt anseende

**Karaktär** Nyanserad, kryddig smak med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, svarta vinbär, viol, kaffe, plommon, svartpeppar, ceder och kakao.

**Vinifiering** Varje vingårdsläge och druvsort skördas och vinifieras separat. Efter jäsning lagras vinerna på främst amerikanska ekfat men även en liten del franska fat används. Detta vin har lagrats 20 månader på amerikanska fat och därefter 4 månader på franska fat. Sedan lagras vinet på flaska 2-3 år innan det släpps till försäljning.

## Om producenten

1931 köpte Idelfonso Cid och Vicenta Sanchez Dehesa de los Canonigos, som är farföräldrar till de nuvarande ägarna.

Dehesa de los Canonigos tillhör en av de historiska egendomarna i Ribera del Duero. Gården köptes 1931 av Idelfonso Cid och Vicenta Sanchez och än idag är det familjen som äger och driver egendomen. Man odlar vin på 60 hektar men totalt omfattar egendomen hela 600 hektar mark. När vinlusen Phylloxera ödelade Europas vingårdar var Dehesa de los Canonigos den första vingården som omplanterade sina vinrankor med ympade amerikanska rotstockar.

Fram till för ca 25 år sedan levererades druvorna till det berömda Vega Sicilia men sedan bestämdes sig familjen att producera egna viner. Idag är det tredje generationen med syskonen Iván och Bélen som framgångsrikt driver företaget vidare. Man odlar främst Tempranillo men även små volymer av Cabernet Sauvignon, Merlot och Albillo.