



**Vin**  
Seleccion Especial



**Producent**  
Bodegas Dehesa de los Canonigos, Ribera del Duero



**Drue**  
85 % Tempranillo  
15 % Cabernet Sauvignon



**Årgang**  
2016



**Lagring**  
18 mrd i Amerikanske  
Barriques



**Flaskelagring**  
30 mrd.



**Madsammensætning**  
Rødt kød og vildt generelt. Andeconfit



#### Beskrivelse af producent

Dehesa de los Canonigos er beliggende i hjertet af Ribera del Duero. Ikke langt fra Pesquera og med så prominente naboer som Vega Sicilia og Hacienda Monasterio. I mange år var Dehesa de los Canonigos fast leverandør til netop Vega Sicilia. I 1990 besluttede familien Sanz selv at producere vin. Det gør de nu med stor succes på 3. generation, og Bodegaen ledes i dag af søskendeparret Iván og Belén.

Bodegaen har siden 2015 gennemgået store investeringer i state of the art faciliteter, og kombineret med et unikt druemateriale fra Ribera del Dueros gyldne mil, er der grundlag for produktion af meget stor vin. En shooting star i Ribera del Duero.



#### Beskrivelse af vin

Årgang 2016 var et fremragende år i Ribera del Duero.

Dehesa de los Canonigos frigiver hvert år et meget begrænset antal flasker Seleccion Especial, som kun tappes på magnum flasker, og kun hvis årgangen holder højt niveau. Seleccion Especial 2016 er dyb og intens. Frugten dominerer og her er klare noter af især lakrids og kakao. Årgang 2016 vil have potentiale til mindst 10 års lagring, og magnumflasken fordrer generelt en bedre lagring. Vi er dog af den overbevisning, at Tempranillo har en unik evne til at fremstå helt overdådig som ung, så vent ikke for længe. Oplevelsen er stor allerede nu. Serveres ved 14-15 grader i store glas. Vinen vinder ved dekantering 1-2 timer inden servering.

<http://www.dehesadeloscanonigos.com/index.php/en/>  
<http://www.dehesadeloscanonigos.com/index.php/en/vinos-seleccion-especial-en>

