



**Vin**  
Reserva Solideo



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



**Druer**  
85 % Tempranillo  
12 % Cabernet Sauvignon  
3% Albillo



**Årgang**  
2018



**Lagring**  
24 mrd i amerikanske  
og franske Barriques



**Flaskelagring**  
min 24 mrd.



**Madsammensætning**  
Lammeretter med kraftigt tilbehør og rødt kød generelt.



#### 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

Siden 2009, som var første frigivelse af Solideo Reserva er kvaliteten kun steget. Missionen er at lave stor vin, som er designet til et længere liv, men også smager godt allerede efter 4-5 år. Komplex og dybe lag af mørk chokolade, mørke bær, vanilje, kaffe, mint, og krydderier. Et snert af kamfer. Tanninerne er markante, men venlige. Vinen er naturligvis domineret af Tempranillo druens karakteristika, men med et skud Cabernet Sauvignon og en lille sjat Albillo, har Ivan og Belen Sanz Cid fundet en vinder-formel.

Dehesa de los Canonigos har igen i 2018 lavet en sublim Reserva, som generøst åbner for nuancerne som ung, men også vil have stort lagringspotentiale.

Vi anbefaler at dekantere vinen på karaffel 1 time før servering i store glas v. ca. 14 grader. God fornøjelse.

