



DEHESA PEÑALBA

25 Aniversario

- **Añadas:** 2022 (42%) - 2021(35%) - 2020 (13%) - 2019(10%)
- **Variedades:** Merlot (43%), Syrah (39%), Tempranillo (16%), Cabernet Sauvignon (2%)
- **Grado Alc.:** 14'5%
- **Temperatura servir:** 16 -18°C
- **Elaboración:** depósitos de acero inoxidable, barrica de 225 L de roble francés. Fermentación maloláctica en barrica
- **Crianza:** 25 meses en barrica francesa de 225L
- **Terroir:** Arcilloso-calcáreo, Limonoso-arenoso, Gravas con cantos rodados

Cata

Vista: Color granate limpio y brillante. Capa media-alta con buen lagrimal.

Nariz: : La nariz expresa una elegancia y complejidad excepcional. El "Coupage" de las distintas añadas, variedades y suelos, le confiere una personalidad y una emoción especial a este gran vino.

Boca: Es voluminosa, potente, llena de frescura y finura. Los aromas nobles y múltiples de frutos negros, cacao, especias y balsámicos, se expresan con sutileza. El irresistible final dulce de sus taninos nos hace augurar que seguirá siendo igual de seductor dentro de muchos años.



Premios

· Guía Gourmet 2026: 95 Puntos

