

PORTIA PRIMA LA ENCINA

Descripción

Limpio, brillante, intenso rojo cereza picota, con evolución rubí. Complejo, cálido, notas de vainilla, frutos negros y cacao en el fondo. Sabroso, estructurado y muy equilibrado. Final muy largo en sensaciones de bodega y frutos negros.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

- Alcohol : 14°
- Contiene sulfitos

Características



Vino Tinto Tempranillo



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

Premios



Berliner Oro, añada 2.018, Berliner Wein Trophy Ed. Verano 2.020

JAMES SÜCKLING.COM

94 puntos, añada 2.016. Cata 2.018



94 puntos, añada 2.016, Decanter Magazine 2.019

Wine & Spirits

90 puntos, añada 2016 Revista Wine & Spirits



PORTIA

PRIMA
La Encina

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen