

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 100% Tempranillo



15 meses en bodega de roble frances



D.O. Ribera del Duero



75 cl.



PORTIA

PRIMA
La Encina

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

Premios



90 Puntos, añada 2.012, Guía Peñín 2.015, España



Zarzilla de Oro, añada 2.012, Premios Zarzilla 2.015, España



Medalla de Oro, añada 2.012, Mundus Vini 2.015, Alemania



90 Puntos, añada 2.011, Guía Peñín 2.014, España