

PORTIA ROBLE

Descripción

Limpio, brillante, de intenso color granate con destellos púrpura. Intenso en nariz. Marcados aromas tostados, fruto de la crianza en barrica. Fruta fresca. Buen paso, estructurado y tanino redondo. Equilibrado. Final medio en notas frutales.

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Características



Vino Tinto 100% Tempranillo



4 meses en barrica de roble francés



D.O. Ribera del Duero



75 cl.



Premios



Medalla de Plata, añada 2.015, Concours Mondial de Bruxelles 2.016, Belgium



90 Puntos, añada 2.013, revista Food & Wine 2.015, Canadá



Medalla de Plata, añada 2.012, International Wine and Spirits Competition 2.014, Reino Unido



Medalla de Plata, añada 2.010, Decanter Awards 2.012, Reino Unido