

PORTIA SUMMA

Descripción

Capa muy alta, limpio, brillante, bonito color rubí con evolución granate. En nariz, muy intenso, aromas de especias (clavo, canela), notas de chocolate negro. Recuerdo a mermelada, frutos rojos. Presencia de tostados. Entrada amplia, sabroso, buena acidez, homogéneo, muy suave. Final: Final muy largo. Persisten la fruta y ligeros toques de bodega. Recuerdos de cacao. Goloso y complejo.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.

Características



Tinto 100% Tempranillo



14 meses



D.O. Ribera de Duero



75 cl.

Premios



Gran Medalla de Oro, añada 2.015, y Vino Revelación España 2.019



Medalla de Plata, añada 2.015, Mundus Vini Edición Primavera 2019, Alemania



Medalla de Plata, 92 puntos, añada 2.014, Decanter Asia Wine Awards 2018



4/5 estrellas, añada 2014, Harpers Wine Stars 2019

