

TRIENNIA DE PORTIA

Descripción

Limpio, brillante, intenso cereza picota con evolución a rubí-granate. Intenso y complejo, frutos negros muy maduros, toques de regaliz, caramelo y cacao. Potente, carnoso y muy equilibrado. Final largo y marcado por las notas torrefactas.

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



Vino Tinto Tempranillo



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

Premios



94 puntos, añada 2.019. Tasting 2.022



Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles 2021, añada 2017



Medalla de oro, añada 2015, Concours Mondial de Bruxelles 2020



92 puntos, añada 2.014. Cata 2.019

