

TRIENNIA DE PORTIA

Descripción

Información del pdf

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 100% Tempranillo



14 meses en roble francés



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

Premios



Medalla de Bronce, vintage 2.008, Decanter Asia Awards 2.015, Hong Kong



Medalla de Plata, añada 2.010, Decanter Asia Awards 2.013, Hong Kong



91 Puntos, añada 2.010, Guía Peñín 2.013, España



93 Puntos, añada 2.009, Guía Peñín 2.012, España

