

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, caroso 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



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



92 puntos, añada 2.014. Cata 2.019



92 puntos, añada 2014. Revista Wine & Spirits



92 puntos, añada 2012. Guía Peñín 2018, España

