



PORTIA
BODEGAS

PORTIA 10 MESES



¿Por qué 10 meses? Porque entendemos que es el tiempo necesario y suficiente para que toda la complejidad aromática que nos aporta la variedad tempranillo quede perfectamente integrada con todos los aromas que nos van a aportar esos 10 meses de crianza en barrica.

En copa se nos presenta con una capa media alta, con tonos rojo, cereza, y sobre un ribete violáceo, con notas azuladas, que nos recuerdan a la juventud que todavía tiene este vino.

En nariz, la entrada es potente, fresca, muy juvenil. Aparecen sobre todo notas y aromas de fresas silvestres, cerezas, recuerdo de frambuesas, y también, unas ligeras notas de coco, vainillas, muy características de esa crianza en barrica americana que tiene nuestro Portia 10 meses.

En boca, la entrada del vino se presenta como muy fresco, afrutado, nos sigue recordando todos esos aromas a esa fruta roja, fresca, quizá silvestre, con un tanino suave, muy agradable, y un ligero recuerdo a especiados y tostados. Al final, te deja un fondo muy fresco que nos sigue animando a una siguiente copa.

Características



Vino Tinto Tempranillo



10 meses



D.O. Ribera de Duero



75 cl.

PREMIOS



James Suckling 2023
92 puntos
Añada 2021



Gran Bacchus de Oro
Añada 2021



Alimentos de España 2023
Candidato
Añada 2021



James Suckling 2022
92 puntos
Añada 2020



Bodegas Portia · Antigua Carretera N-1, Km. 170
09370, Gumiel de Izán (Burgos).



947 102 700



www.bodegasportia.com



info@bodegasportia.com