

PORTIA CRIANZA

Descripción

Limpio, brillante, intenso rojo cereza picota, destellos morados. Intenso y dulce bouquet. Aromas a frutas del bosque. Vainilla y ligeros tostados. Potente, tanino elegante y buena acidez. Final largo en notas dulces y tostadas.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Características



Vino Tinto 100% Tempranillo



D.O. Ribera del Duero



75 cl.



Premios



90 puntos, añada 2016. Revista Wine & Spirits



90 puntos, añada 2014. Guía Peñín 2018, España



Zarzilla de Oro, añada 2.012, Premios Zarzilla 2.015, España



Medalla de Oro, añada 2012, CINVE 2.015, España