



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



10 meses en barrica de roble francés y 3 en roble americano



D.O. Ribera del Duero



75 cl.



Premios



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



Medalla de Oro, añada 2012, CINVE 2.015, España



Medalla de Plata, añada 2.013, Mundus Vini 2.016, Alemania



Medalla de Plata, añada 2.013, Concours Mondial de Bruxelles 2.016, Belgium