

<http://www.marquesdevitoria.com/es/marques-de-vitoria-crianza>



Marqués de Vitoria Crianza

Limpio, brillante, atractivo color cereza picota con evolución rubí. En nariz es cálido, notas secas a barrica, vainilla y canela. En el fondo, moras y fresas. En boca es estructurado, de tanino ligero. Final largo, con predominio de la madera.

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.

Tinto Crianza

100% Tempranillo

D.O.Ca. Rioja

12 meses en barrica nueva de roble americano

75 cl.

Safra 2015. Jantar em 25/06/2019. Festival Gourmet.