



PORTIA
BODEGAS

PORTIA CRIANZA



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 Tempranillo



Mínimo 12 meses en barrica de roble



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

PREMIOS



92 puntos, añada 2.019. Tasting 2.022



93 puntos, añada 2.016. Cata 2.019



90 puntos, añada 2016. Revista Wine & Spirits



90 puntos, añada 2014. Guía Peñín 2018, España



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



947 102 700



www.bodegasportia.com



info@bodegasportia.com