



PORTIA
BODEGAS

PORTIA PRIMA



Limpio, brillante, intenso rojo cereza picota, con evolución rubí. Complejo, cálido, notas de vainilla, frutos negros y cacao en el fondo. Sabroso, estructurado y muy equilibrado. Final muy largo en sensaciones de bodega y frutos negros.

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.

- Alcohol : 14°
- Contiene sulfitos

Características



Vino Tinto Tempranillo



Mínimo 13 meses en bodega



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

PREMIOS

JAMES
SUCKLING.COM

93 puntos, añada 2.020. Tasting 2.022



Berliner Oro, añada 2.018, Berliner Wein Trophy Ed. Verano 2.020

JAMES
SUCKLING.COM

94 puntos, añada 2.016. Cata 2.018



94 puntos, añada 2.016, Decanter Magazine 2.019



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



947 102 700



www.bodegasportia.com



info@bodegasportia.com