

PORTIA SUMMA

Descripción

Capa muy alta, limpio, brillante, bonito color rubí con evolución granate. En nariz, muy intenso, aromas de especias (clavo, canela), notas de chocolate negro. Recuerdo a mermelada, frutos rojos. Presencia de tostados. Entrada amplia, sabroso, buena acidez, homogéneo, muy suave. Final: Final muy largo. Persisten la fruta y ligeros toques de bodega. Recuerdos de cacao. Goloso y complejo.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.

Características



Tinto Tempranillo



D.O. Ribera de Duero



75 cl.

Premios



De los Mejores Vinos Españoles 2019 de James Suckling, añada 2015



94 puntos, añada 2.015. Cata 2.019



97 puntos, añada 2.015, Decanter Magazine 2.019



Gran Medalla de Oro, añada 2.015, y Vino Revelación España 2.019

