



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 barrica. 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



Técnica de vinificación integral en la cual las fermentaciones, alcohólica, maloláctica y su posterior crianza, se realizan en barricas de roble francés.



D.O. Ribera de Duero



75 cl.

PREMIOS



Decanter 2023
Medalla de Oro, 95 puntos
Añada 2019



James Suckling 2022
95 puntos
añada 2019



Decanter 2021
Medalla de Oro, 95 puntos
Añada 2015



Gran Bacchus de Oro, Premios Bacchus 2021, añada 2018



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



947 102 700



www.bodegasportia.com



info@bodegasportia.com