

PORTIA 10 MESES

Descripción

¿Por qué 10 meses? Porque entendemos que es el tiempo necesario y suficiente para que toda la complejidad aromática que nos aporta la variedad tempranillo quede perfectamente integrada con todos los aromas que nos van a aportar esos 10 meses de crianza en barrica.

En copa se nos presenta con una capa media alta, con tonos rojo, cereza, y sobre un ribete violáceo, con notas azuladas, que nos recuerdan a la juventud que todavía tiene este vino.

En nariz, la entrada es potente, fresca, muy juvenil. Aparecen sobre todo notas y aromas de fresas silvestres, cerezas, recuerdo de frambuesas, y también, unas ligeras notas de coco, vainillas, muy características de esa crianza en barrica americana que tiene nuestro Portia 10 meses.

En boca, la entrada del vino se presenta como muy fresco, afrutado, nos sigue recordando todos esos aromas a esa fruta roja, fresca, quizá silvestre, con un tanino suave, muy agradable, y un ligero recuerdo a especiados y tostados. Al final, te deja un fondo muy fresco que nos sigue animando a una siguiente copa.

Características



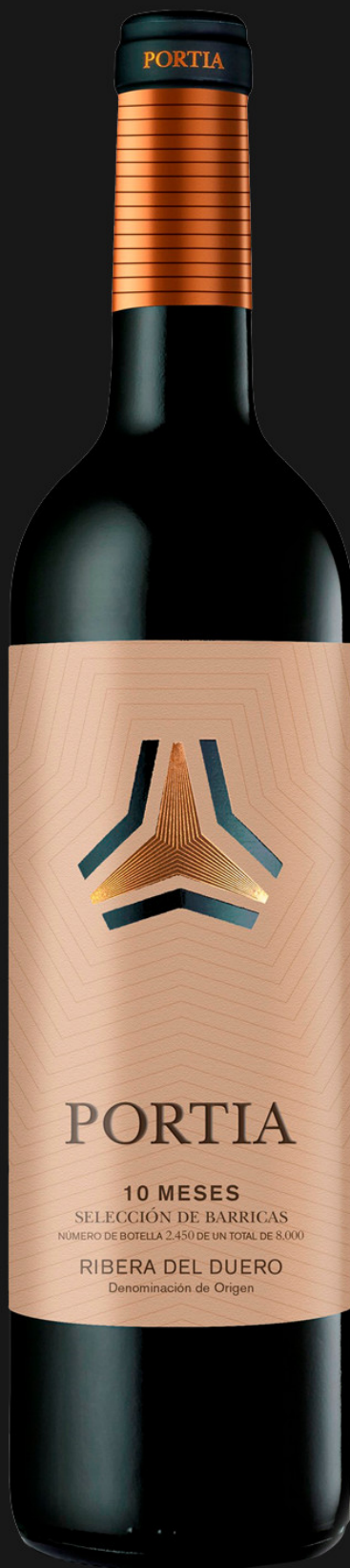
Vino Tinto 100% Tempranillo



D.O. Ribera de Duero



75 cl.



Premios



92 puntos, añada 2.020. Tasting 2.022