



PORTIA
BODEGAS

PORTIA 24 MESES



Selección especial de barricas que aportan aromas de frutas negras y mermelada.

Color cereza brillante. En nariz, aromas muy intensos de frutas negras como mora, arándano, cereza negra y ciruela negra con un toque de notas de mermelada. En boca aromas concentrados y ricos de frutas negras como mora, ciruela y cereza, así como de frutas secas combinadas con notas especiadas y ligeros tostados. Vino equilibrado y con taninos suaves muy agradables.

Fácil de maridar con platos de arroz y pasta con carne. Cualquier tipo de carne a la parrilla, tapas de champiñones y chorizo.

Características



Tinto Tempranillo 100%




Criado en bodega durante 24 meses con una estancia en barrica de roble principalmente francés superior a un año





D.O. Ribera del Duero




75cl

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

 947 102 700

 www.bodegasportia.com

 info@bodegasportia.com