

PORTIA PRIMA LA ENCINA

Descripción

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 100% Tempranillo



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

Premios



94 puntos, añada 2.016. Cata 2.018



94 puntos, añada 2.016, Decanter Magazine 2.019



90 puntos, añada 2016 Revista Wine & Spirits



Medalla de Oro, añada 2014. Berliner Wein Trophy. Año 2017. Alemania

