



PORTIA
BODEGAS

PORTIA ROBLE



Limpio, brillante, de intenso color granate con destellos púrpura. Intenso en nariz. Marcados aromas tostados, fruto de la crianza en barrica. Fruta fresca. Buen paso, estructurado y tanino redondo. Equilibrado. Final medio en notas frutales.

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Características



Vino Tinto Tempranillo



Mínimo 3 meses en barrica de roble



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

PREMIOS



Medalla de Platino, 97 puntos



94 puntos, Decanter 2021, añada 2019



Berliner Gran Oro, añada 2.019, Berliner Wein Trophy Ed. Verano 2.020



91 puntos, añada 2.018. Cata 2.019



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



947 102 700



www.bodegasportia.com



info@bodegasportia.com