



**PORTIA**  
BODEGAS

TRIENNIA DE PORTIA

MARTÍNEZ  
ZABALA  
**Gallery**



Limpio, brillante, intenso cereza picota con evolución a rubí-granate. Intenso y complejo, frutos negros muy maduros, toques de regaliz, caramelo y cacao. Potente, carnoso y muy equilibrado. Final largo y marcado por las notas torrefactas.

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



Tempranillo



Mínimo 13 meses en barrica de roble francés



D.O. Ribera del Duero



75 cl.

### PREMIOS

JAMES  
SUCKLING.COM

94 puntos, añada 2.019. Tasting 2.022



Medalla de Oro, Concours Mundial de Bruxelles 2021, añada 2017



Medalla de oro, añada 2015, Concours Mondial de Bruxelles 2020

JAMES  
SUCKLING.COM

92 puntos, añada 2.014. Cata 2.019



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



947 102 700



[www.bodegasportia.com](http://www.bodegasportia.com)



[info@bodegasportia.com](mailto:info@bodegasportia.com)