

La Branca Online

Vaquos Roble Pinord



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

Sota control de qualitat i existències

Ribera del Duero

7.81

IVA del 21 % inclòs

Descripció: VARIEDADES Tempranillo ELABORACIÓN Con Tinta Fina de cepas de más de 35 años, la vendimia y su selección se realizan manualmente. Posteriormente, se maceran a temperatura controlada de 23°C durante 21 días y, a continuación, permanecen cuatro meses en barricas de roble americano y francés. Temperatura de servicio: 18°C MARIDAJE Capón y Pulara, Cocidos y otros platos de cuchara, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Jamón curado, Pato, Pollo asado al horno, Pollo en salsa, Quesos azules ASPECTO Rojo picota intenso, limpio y brillante, con ribetes violeta. AROMA En nariz es complejo y amplio. Los aromas frutales -frutas rojas frescas- y de regaliz se complementan con matices de vainilla y especias. Muy persistente. GUSTO En boca, es suave, bien estructurado y ofrece un agradable equilibrio entre la fruta y las notas de crianza

tempranillo