

La Blanca

Pinord Marqués De Pluma Reserva Pinord



Gr .0°

Capacidad: 75 cl

Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

Ribera del duero

IVA del 21 % incluido

No catalogado. Sin existencias

k8y28pew5oe

cabernet sauvignon,merlot,tempranillo

Descripción: VARIEDADES Tempranillo ELABORACIÓN Elaborado con Tinta Fina procedente de cepas de más de 35 años, que se vendimia y se selecciona a mano. A continuación, se fermenta a temperatura controlada durante 21 días y, seguidamente permanece en barricas de roble americano y francés durante 18 meses. Se afina en botella. Temperatura de servicio: 18°C MARIDAJE Capón y Pulara, Ciervo, Codorniz y perdiz, Jabalí, Pollo a la plancha, Pollo en salsa, Queso curado, Quesos viejos ASPECTO De intenso color granate, con fondo rubí muy brillante y limpio. AROMA De gran complejidad aromática: frutas maduras y confitadas, especias finas, frutos secos,...perfectamente ensamblados con el roble de la crianza. GUSTO Potente y equilibrado, de sensación carnosa y aterciopelada. Los taninos se hacen claramente perceptibles, proporcionando un conjunto elegante y muy agradable. Retrogusto largo e intenso.

Precio orientativo a día 09/09/26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta está prohibida a menores de 18 años.