

La Branca

Pinord Marqués De Pluma Reserva Pinord



G 7º

Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

Ribera del duero

IVA del 21 % inclòs

No catalogat. Sense existències

k8y28pew5oe

cabernet sauvignon, merlot, tempranillo

Descripció: 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.

Preu orientatiu a dia 09.09.26, aquest pot variar segons disponibilitat i existències. Les imatges mostrades poden no coincidir amb el producte. La venda està prohibida a menors de 18 anys.