

La Branca

Pinord Marqués De Pluma Roble Pinord



G)º

Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

Ribera del duero

IVA del 21 % inclòs

No catalogat. Sense existències

i68rw5jqca

cabernet sauvignon, merlot, tempranillo

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 Pularda, Cerdo a la brasa, Ciervo, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Cordero a la brasa, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Estofados y carnes con salsa, Jabalí, Jamón curado, Pato, Pies de cerdo... 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.

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.