

La Branca Online

Pinord Marqués De Pluma Roble Pinord



G)º

Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

No cal declarar-se al·lergic a cap dels ingredients

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 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.

cabernet sauvignon,merlot,tempranillo