La Branca Online

Pinord Marqués De Pluma Crianza

Pinord

Gı 0º

Capacidad: 75 cl

Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

Ribera del Duero

No catalogado Sin existencias

IVA del 21 % incluido

Descripción: ARIEDADES Tempranillo ELABORACIÓN Una vez seleccionada la uva a mano, pasa al primer depósito de maceración para retener los aromas y a un proceso de fermentación de 21 días a temperatura controlada de 23ºC, con los correspondientes trasiegos. A continuación, el vino permanece 14 meses en barricas de roble americano y francés, pasando posteriormente a botella para su afinamiento. Temperatura de servicio: 18ºC MARIDAJE Capón y Pularda, Cerdo a la brasa, Ciervo, Cocidos y otros platos de cuchara, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Cordero a la brasa, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Estofados y carnes con salsa, Pasta co... ASPECTO Rojo picota intenso con algunos ribetes azulados. AROMA Los aromas primarios de fruta roja y frutos secos se mezclan a la perfección con la vainilla, las especias y el cacao desarrollados por la crianza. GUSTO Se muestra pleno, de sabor amplio y carnoso. Excelente equilibrio...

cabernet sauvignon,merlot,tempranillo

Precio orientativo a día 18.04.26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta esta prohibida a menores de 18 años.