

La Branca Online

Pinord Marqués De Pluma Crianza Pinord



G)º

Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

No cal declarar-se al registre d'existències
~~Ribera del Duero~~

IVA del 21 % inclòs

Descripció: ARIEIDADES 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 23°C, 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: 18°C 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