

La Branca Online

Baron De Filar Crianza



Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.60 gr

Vino Tinto

Catalogado. Muy pocas existencias

11.50

IVA del 21 % incluido

Descripción: Barón de Filar Crianza es un vino tinto de la DO Ribera del Duero, elaborado por Bodegas Peñafiel con un coupage de Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon. Se distingue por su equilibrio y elegancia, con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

8437003818523

Características:

Graduación alcohólica: No especificada.

Color: Rojo violáceo intenso con ribete picota.

Aroma: Frutos rojos, balsámicos y toques especiados de cacao y café.

Sabor: Suave y potente, refinado y fácil de beber.

Elaboración:

La vendimia se realiza manual en cajas de 15 kg, con selección de grano en bodega. La fermentación alcohólica dura 12 días a 25°C, seguida de una maceración post-fermentativa de 20 días.

Maridaje y consumo:

Ideal para acompañar carnes de caza, cordero asado y platos especiados, servido entre 16°C y 17°C.

Precio orientativo a día 15.12.25, 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.