

La Branca Online

Baron De Filar Crianza



Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.60 gr

Vi Negre

Catalogat. Molt poques existències

11.50

IVA del 21 % inclòs

Descripció: 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.

Preu orientatiu a dia 15.12.25, 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.