La Branca

Pinord Marqués De Pluma Roble
Pinord



GI 0º
Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

Ribera del duero

IVA del 21 % incluido

No catalogado. Sin existencias

i68rw5jqca

cabernet sauvignon,merlot,tempranillo

Descripción: 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 23ºC durante 21 días y, a continuación, permanecen cuatro meses en barricas de roble americano y francés. Temperatura de servicio: 18ºC 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.

Precio orientativo a día 23.11.26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta está prohibida a menores de 18 años.