

La Branca Online

L'ainsa tinto joven Bodegas Osca



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.40 gr

Vi Negre

Catalogat Soment en existències

0.00

IVA del 21 % inclòs

Descripció: ELABORACIÓN: Maceración durante 10 días en depósitos de acero inoxidable CATA: Rojo granate, con ribete violáceo. Aroma fresco y de buena intensidad con recuerdos a frutas rojas (frambuesa, cassis). En boca es sabroso, suavemente tánico y con buena persistencia. En vía retronasal recuerdos de mora y regaliz GASTRONOMÍA: Quesos de pasta blanda, carnes suaves. Un vino idóneo para el día a día