

La Branca Online

Vaquos Cosecha Pinord



Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

Sota control de qualitat i existències

6.88

IVA del 21 % inclòs

Descripció: VARIEDADES Tempranillo ELABORACIÓN Elaborado con Tinta Fina procedente de cepas de más de 35 años, que se vendimia y selecciona a mano, escogiendo sólo la uva que reúne los valores de intensidad aromática y concentración de fruta que van a garantizar un vino de la mayor calidad. A continuación, es macerado durante 21 días a una temperatura controlada de 23°. Temperatura de servicio: 18°C MARIDAJE: Cerdo a la brasa, Cordero a la brasa, Ensaladas de arroz, Ensaladas de pasta, Ensaladas vegetales, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Frescos / jóvenes, Hamburguesa, Jamón dulce, Pasta con salsa de carne, Pasta con salsa de p... ASPECTO Tinto de un rojo granate intenso y vivo. AROMA Abanico de aromas de frutas rojas con toques minerales y de regaliz. GUSTO En boca se presenta intenso, carnoso y amplio, haciéndose presente las sensaciones frutales, con paso de boca sedoso y de acidez equilibrada.

tempranillo