

La Branca Online

Pinord Marqués De Pluma Roble Pinord



G1 0°

Capacidad: 75 cl

Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

No catado en Ribera del Duero

0.00

IVA del 21 % incluido

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

cabernet sauvignon,merlot,tempranillo