

La Branca Online

Pinord Marqués De Pluma Reserva Pinord



Gr .0°
Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.30 gr

Vino Tinto

No catat Ribera del Duero existencias

0.00

IVA del 21 % incluido

Descripción: VARIEDADES Tempranillo ELABORACIÓN Elaborado con Tinta Fina procedente de cepas de más de 35 años, que se vendimia y se selecciona a mano. A continuación, se fermenta a temperatura controlada durante 21 días y, seguidamente permanece en barricas de roble americano y francés durante 18 meses. Se afina en botella. Temperatura de servicio: 18°C MARIDAJE Capón y Pularda, Ciervo, Codorniz y perdiz, Jabalí, Pollo a la plancha, Pollo en salsa, Queso curado, Quesos viejos ASPECTO De intenso color granate, con fondo rubí muy brillante y limpio. AROMA De gran complejidad aromática: frutas maduras y confitadas, especias finas, frutos secos,...perfectamente ensamblados con el roble de la crianza. GUSTO Potente y equilibrado, de sensación carnosa y aterciopelada. Los taninos se hacen claramente perceptibles, proporcionando un conjunto elegante y muy agradable. Retregusto largo e intenso.

cabernet sauvignon,merlot,tempranillo