

VINO TINTO - PATERNINA BANDA ROJA RESERVA - 750 ML

PATERNINA



País / Región / D.O

España, La Rioja



Historia

Paternina es una bodega clave en el vino español. Se inauguró en 1896 y ha basado casi toda su historia en Rioja manteniéndose fiel a la tradición aunque estando en vanguardia. En sus más de 100 años, la bodega ha conseguido un reconocimiento internacional. Actualmente, la bodega es propiedad del grupo Marqués de la Concorida y forma parte de un proyecto donde se funde la vinicultura, gastronomía y el enoturismo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Elaborado con uvas Tempranillo 85%, Garnacha 15%. éste es el viñedo más llano con las parcelas más grandes; aquí los suelos son profundos y con cantos rodados. Crianza en barricas de roble americano durante 24 meses, y pulido en botella posteriormente.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Ciruelo rojo,Té negro,Eucalipto,Pimienta negra,Fruto seco



Boca : Seco,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Bacalao, Sardina, Pollo, Cerdo,Res,Jabalí,

Calificación

Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Tempranillo: 85%, Garnacha:
15%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C



ANTZARA
Gourmet Online