

VINO TINTO - PATA NEGRA RIBERA DEL DUERO CRIANZA

- 187 ML

PATA NEGRA



Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Tinto Fino: 100%.

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



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

García Carrión, nace en Jumilla en 1890. En 120 años de historia se ha convertido en líder absoluto en los mercados de Vinos en España, en la 1ª Bodega de Europa y la 5ª del Mundo. Con la marca Pata Negra, incursiona en las más importantes D.O. de España. La aplicación de la tecnología a los procesos tradicionales del vino le ha permitido ofrecer a los consumidores vinos de calidad a un precio justo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Fermentación alcohólica en depósitos a temperatura controlada, con una larga maceración de los hollejos para obtener el máximo de concentración y carga aromática.

Envejecimiento: Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Después se termina de afinar en el botellero.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Cereza,Pimienta negra,Chocolate,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Bacalao, Pavo, Cerdo,Res,Carne Madurada,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online