

VINO TINTO - FEDERICO PATERNINA TEMPRANILLO

TIERRA DE CASTILLA - 750 ML

PATERNINA



Alc.Vol : 13.00%

Variedades: Tempranillo: 100%.

Temperatura de servicio: Servir entre 16° y 17°C



País / Región / D.O

España, Castilla Y León



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: Fermenta en depósitos de acero inoxidable. Con remontados diarios para obtener su mejor color. Se madura 6 meses, en barricas de roble blanco americano alcanzando su máxima suavidad. Se interrumpe cada seis meses. Pasa a botella para continuar su evolución natural.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate Medio



Nariz : Arandano, Frambuesa, Grosella, Fresa, Fruto seco



Boca : Semi seco, Tanino suave, Cuerpo medio



Maridaje

Mejillón, Bacalao, Atún, Pollo, Res,

Calificación

MARINTER

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO