

VINO TINTO - PATERNINA Banda Azul Crianza - 750 ML

PATERNINA



Alc.Vol : 13.00%

Variedades: Tempranillo: 75%, Garnacha: 25%.

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



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: Fermenta en depósitos de acero inoxidable. Con remontados diarios para obtener su mejor color. Se cría, 12 meses, en barricas de roble blanco americano alcanzando su máxima suavidad. Se interrumpe cada seis meses para realizar el tradicional trasiego de barrica a barrica. Pasa a botella para continuar su evolución natural.
Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza,Ciruelo rojo,Eucalipto,Fruto seco,Cedro



Boca : Seco,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Pato, Cerdo,Res,Carne Madurada,

Calificación