

VINO TINTO - PATA NEGRA RIBERA DEL DUERO ROBLE - 750 ML PATA NEGRA



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Tinta del País: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 12°C y 14°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: Se mantiene la uva en depósito durante 48 horas en maceración prefermentativa a una temperatura de 10°C para realizar posteriormente la fermentación alcohólica a baja temperatura con una maceración de 12 días. Envejecimiento: Crianza de 3 meses en barricas de roble.

Crianza : Menos de 12 meses en bodega.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza,Dátil,Espicias asiáticas,Café,Vainilla



Boca : Semi seco,Acidez suave,Tanino suave,Cuerpo medio



Maridaje

Mejillón, Boquerón, Pavo, Cerdo,Res,

Calificación

MARINTER MS

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO