

# VINO TINTO - CORIMBO I 12 - 750 ML

## CORIMBO



**Alc.Vol : 14.50%**

**Variedades: Tinta del País: 100%.**

**Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C**



### País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



### Historia

Es el vino estelar de Bodegas La Horra, voluminoso y elegante. Procedente de viñas de más de 50 años, elaborado 100% de Tinto fino.



### Elaboración / Crianza

Elaboración: Realiza fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Tiene una crianza de 16 meses en barricas de roble 80% francés y 20% americano de las cuales el 40 - 50% son barricas nuevas. con 14.5% Alc. Vol.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

### Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Zarzamora, Ciruela, Cereza, Frambuesa, Ciruelo rojo, Fresa, Higo, Manzana, Lila, Eucalipto, Pimienta negra, Hongos, Humo, Chocolate, Fruto seco, Cuero, Tabaco, Cedro, Vainilla



Boca : Semi seco, Taninos altos, Cuerpo completo



### Maridaje

Mejillón, Langosta, Camarón, Bacalao, Boquerón, Atún, Lubina, Salmonete, Pato, Pavo, Cerdo, Res, Jabalí, Venado, Carne Madurada,

Cilantro, Romero, Tomillo, Cardamomo, Clavo, Nuez Moscada, Chile Chipotle, Pimiento Rojo,

### Calificación



**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO