

# VINO TINTO - CIRSION 16 - 750 ML

## CIRSION



### País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



### Historia

A finales de los años 80, una nueva generación renueva el sector vitivinícola de Rioja. Mario Rotllant y Carmen Daurella llegan a La Rioja con la intención de crear un proyecto que aporte algo nuevo al mundo del vino. Comienza entonces una aventura apasionante, ambiciosa, exigente e inédita: Bodegas Roda. El conocimiento del viñedo y su cuidado, permite interpretar sus necesidades y conseguir vinos singulares.



### Elaboración / Crianza

Elaboración: Fermentación en tinajas de roble francés con control de temperatura. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés todas ellas nuevas

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

### Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza

negra,Zarzamora,Arandano,Cereza,Frambuesa,Pasa,Manzana,Lila,Violeta,Hierba seca,Eucalipto,Pimienta negra,Canela,Mantequilla,Hongos,Humo,Tierra,Café,Fruto seco,Cuero,Cedro,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos altos,Cuerpo completo



### Maridaje

Ostión, Langosta,Camarón, Bacalao, Bonito,Atún,Sardina, Lubina,Salmonete, Pato,Pavo, Cerdo,Res,Carnero,Jabalí,Carne Madurada,

Albahaca, Romero, Tomillo,Eneldo, Cardamomo, Clavo,Nuez Moscada, Chile Chipotle,Pimiento Rojo,

### Calificación



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tempranillo: 89%, Graciano: 11%.

Temperatura de servicio: 16°C



MARINTER<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO