

# VINO TINTO - CORIMBO I 13 - 750 ML

## CORIMBO



**Alc.Vol : 14.50%**  
**Variedades: Tinta del País: 100%.**  
**Temperatura de servicio: 16°C**



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia manual. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en tinajas de roble y la fermentación maloláctica en barricas. El vino permanece encubado durante 18 días. Crianza de 14 meses en barricas, 80% de roble francés y 20% de roble americano. Se clarifica con albúmina de huevo

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Cereza,Frambuesa,Ciruelo rojo,Fresa,Higo,Manzana,Lila,Violeta,Té negro,Eucalipto,Pimienta negra,Mantequilla,Hongos,Humo,Chocolate,Café,Fruto seco,Cuero,Cedro,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos altos,Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Camarón,Langostino, Bacalao, Atún,Salmón,Sardina, Lubina,Salmonete, Pato,Pavo, Cerdo,Res,Jabalí,Carne Madurada, Cilantro, Romero, Tomillo,Eneldo, Cardamomo, Vainilla,Clavo,Comino, Paprika,Pimiento Rojo,

Calificación



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

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO