

PORTENTO

Crianza



PORTENTO

CRIANZA

2013

6 a 9 meses en Barrica de Roble

VARIEDAD DE UVA: 86% Tempranillo

14% Cabernet Sauvignon

D.O La Mancha

COSECHA: Primeras dos semanas de Septiembre 2013

NOTAS DE LA CATA:

VISTA: A la vista es de color rubí con reflejos de cereza luminosos y atractivos.

NARIZ: En nariz se despliegan los sutiles aromas de la madera nueva, con los frutados aromas de una uva bien madura. Bien estructurado en boca.

GUSTO: Los taninos y su acidez natural determinan un conjunto armónico, redondo, aterciopelado como solo un buen ensamblaje puede conseguir

MARIDAJE:

Carnes rojas y cochinillo, paellas con carne y quesos cremosos.

SERVIR A: 16-17 °C

Contenido Alcohólico: 14,5 Vol. %

Acidez: 5,5 g/l

Ph: 3,6

Acidez volátil: 0,4 g/l

SO2 total: 60 mg/l

Azúcar: 2 g/l

