

PORTENTO

Roble



PORTENTO

ROBLE

2015

3 a 6 Meses en Barrica de Roble

VARIEDAD DE UVA: 86% Tempranillo
14% Syrah

D.O La Mancha

COSECHA: Principios de Septiembre 2015

NOTAS DE CATA:

VISTA: El vino es de color rojo picota intenso de capa media alta con ribete de tonos azulados y violáceos. Atractivo, limpio y brillante.

NARIZ: En nariz predominan finos aromas de fruta madura (moras, ciruela, etc.) con toques de regaliz, todo ello en gran armonía con ligeros especiados y balsámicos de una madera bien integrada.

GUSTO: En boca muestra una sutil tanicidad equilibrada con la acidez. Es fresco, amplio y bien estructurado, con un final intenso y persistente.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar cualquier carne roja, quesos curados, y jamón serrano.

SERVIR A: 15-16 °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

