Pago de Carraovejas Crianza 2012

jueves 27 de noviembre de 2014

ESCRITO POR VINO EN BOCA, S.L.

Pago de Carraovejas Crianza 2012

Es un vino tinto crianza procedente de España y elaborado por Pago de Carraovejas con uvas Tinta Fina (93%), Cabernet Sauvignon (5%) y Merlot (2%) vendimiadas a mano.

Las condiciones especiales de clima, suelo y ubicación de la finca favorecen la obtención de uvas de extraordinaria calidad año tras año que se vendimia en el momento idóneo tras analizar a fondo los datos acumulados.



- DENOM.ORIGEN / ZONA: Ribera del Duero D.O.
- ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barricas de roble francés y americano.
- GRADUACIÓN: 15%
- FORMATO: 75 cl
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C

NOTA DE CATA

Color cereza intenso con bordes púrpura de capa muy alta.

Aromas intensos de fruta negra, vainilla, toffee, balsámicos y notas tostadas, lácteos y especias.

Entrada muy suave en boca, sabroso, equilibrado, franco, elegante, largo en boca. Retrogusto agradable

de final dulce y cremoso. Persistente.

MARIDAJE

Acompaña bien carnes asadas, guisos, caza y quesos curados.

MÁS INFO

Clarificado con clara de huevo natural.

Consumir preferentemente antes de 2018.

PUNTUACIÓN PEÑIN: 94