vinetur

Bodegas Portia lanza “Portia 24 meses”, otra forma de entender el vino por los consumidores

Siguiendo la estela del éxito de Portia 10 meses, Bodegas Portia, la bodega de Ribera del Duero, presenta este nuevo lanzamiento con el objetivo de ofrecer al consumidor la oportunidad de ir un paso más allá en el descubrimiento de un vino todavía más completo y gastronómico.

miércoles 24 de abril de 2024

ESCRITO POR P. C.



Bodegas Portia, la bodega en Ribera del Duero de la compañía vitivinícola **Familia Martínez Zabala**, lanza al mercado su nuevo vino "**Portia 24 meses**".

Con este vino, la bodega más innovadora de Ribera del Duero, diseñada por **Foster&Partners**, pretende captar la atención de nuevos consumidores y ofrecer a sus clientes habituales la oportunidad de ir un paso más allá con un vino más complejo y gastronómico.

Más allá de lo convencional

Bodegas Portia, con este nuevo lanzamiento Portia 24 meses en este año 2024, una **nueva categoría**, sitúa en el mercado un vino pujante y enérgico. 24.24: los números se vuelven extraordinarios, más allá de lo convencional.

Después de una fermentación controlada en tanques troncocónicos que proporciona una extracción suave de aromas, la crianza de este vino ha sido de al menos 24 meses con una estancia mínima de un año en barrica, principalmente de roble francés Selección especial. Para este vino, se eligieron solo las barricas que desarrollaron más aromas de frutas negras y mermelada.

"**Portia 24 meses**" es un vino donde se ha trabajado con gran esmero desde la viña a la botella para que la fruta conviva en perfecto equilibrio con los matices de la crianza en barricas francesas. Consiguiendo un vino muy equilibrado con un final largo en boca y un buen cuerpo, moldeado por las uvas tempranillo provenientes de los viñedos situados en la zona del triángulo de oro de la **D.O. Ribera del Duero. Una buena elección sin duda alguna**.

Este nuevo **Portia 24 meses** marida perfectamente con carnes a la plancha, asadas o estofadas, platos de pasta con carne, setas y hongos salteados, verduras gratinadas con un toque de hierbas aromáticas, embutidos y jamón ibérico. Un vino, según indica el enólogo de la bodega, Raúl Quemada, "*que expresa la vanguardia y máxima genialidad en Ribera del Duero*".