RODA



CIRSION

Nota de cata: Color: De capa muy intensa. Con fondo de color cereza picota oscura y ribete cereza. **Nariz:** Muy intenso, con muchas notas de frutas negras, cerezas picotas, pequeños frutillos como moras, casis, arándanos y también frutas rojas frescas. La madera está bien ensamblada. Notas de plantas aromáticas balsámicas y de tierra. Con recuerdos de flores silvestres y violetas. **Boca:** Enorme volumen que no pesa. Frutas negras, con chispas rojas. Textura impecable. El tanino es muy fino y delicado. El vino es muy largo, interminable, queda un postgusto lleno de fruta y de plenitud fresca.

Tipo: Tinto

Alc: 14.5%

País: España

Región: Rioja Alta

Bodega: Roda

Denominación de origen: D.O. C.a. Rioja

Varietal: 89% Tempranillo y 11% Graciano

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés.

Maridaje: Ideal con solomillo de res con trufa negra, carré de cordero, carnes de caza, magret de pato y quesos de larga maduración.

Temperatura de servicio: 18-20°C

750 ml (1x6)

13718

8436538815809

VINE POR VINO WINE STORE

www.vineporvino.com