PORTIA PRIMA LA ENCINA

Ribera del Duero - Espanha





93 Pontos James Suckling

Bodegas Portia é a vinícola mais icônica da Ribera del Duero, um elo perfeito entre vinificação e arquitetura, uma união estratégica que fornece o local ideal para criar vinhos únicos e diferentes, onde eles trabalham com um toque técnico e artístico equilibrado.

O resultado de tudo isso: vinhos únicos, herdeiros dos valores do Grupo Faustino (orgulho da tradição, estar constantemente comprometido com a inovação e respeitar a natureza e o meio ambiente, com um profundo amor pela terra e nossas vinhas) e o desejo para unir arquitetura e vinificação através de uma experiência única.



100% Tempranillo

Teor Alcoólico: 14% Acúcar: 1,70 g/l Acidez Total: 5,36 g/l

PH: 3,48

Vinificação: Seleção das uvas e fermentação controlada a 28 °C. Fermentação maloláctica em barrica nova de carvalho francês Envelhecimento: 15 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO



🛂 Cor vermelho cereja com evolução rubi e toques azulados.



 Aroma muito intenso de fruta fresca (amoras, mirtilo) e presença de tosta.



Em boca é estruturado, homogêneo, com boa acidez que 😭 dá frescura ao vinho. Final longo e sensações de tosta da barrica.

Harmonização: Muito bom com qualquer tipo de carne e batatas cozidas. Peixes e mariscos assados. Queijos de media cura e postres com frutas do bosque. Bom com risotos e todo tipo de massas. Muito bom com feijão e purês em geral.



Temperatura de serviço entre 12°C a 15°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

