

TRIENNIA DE PORTIA

Ribera del Duero - Espanha



 94 Pontos James Suckling
92 Pontos Wine & Spirits

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: 14,5%

Açúcar: 2 g/l


Acidez Total: 5,41 g/l


PH: 3,48


Vinificação: Seleção de uvas e fermentação controlada a 28°C.

Envelhecimento: Duas passagens por barris novos de carvalho francês, a primeira por 12 meses e a segunda por 25 dias.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Visual limpo, brilhante, bem coberto, cor vermelho cereja intenso com evolução granada.

 Aroma muito intenso, complexo. Memórias de frutas muito maduras, de ameixa. Notas de cacau, bombom de licor e especiarias doces (canela, cravo).

 Na boca tanino muito expressivo e poderoso. Passagem estruturada e homogênea. Sensações doces, fruta muito madura. Final muito longo, persistem notas de frutas maduras e madeira doce.

Harmonização: É fácil emparelhar com qualquer tipo de carne. Cogumelos grelhados. Alguns peixes muito saborosos ou gordurosos, como atum ou bacalhau. Queijos Emmental ou Gruyère. Ideal com sobremesas com chocolate amargo.

 Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

 VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br