

Prios Reserva

D.O. Ribera del Duero

Crianza de 24 meses en barrica francesa de grano fino, elaborado con una uva procedente de nuestros mejores viñedos, situados a escasos metros del río Duero.





D.O. Ribera del Duero

Descripción

Elaborado con los más exquisitos métodos tradicionales. Manoláctica en madera unida a una posterior crianza de 24 meses en barrica francesa de grano fino.

Nota de cata



100% Tempranillo.



Aroma: Balsámicos y minerales entrelazados con matices de mermelada de frutas (fresa, ciruela roja). Tras unos minutos en copa, manifiesta su fragancia con intensas notas de frutos del bosque. Finas notas torrefactas y especiadas elegantemente entrelazadas.



Boca: Su elevada estructura en boca y buen equilibrio alcohol-acidez se ensamblan con sensaciones glicéricas y tanino marcado, pero sedoso. Postgusto persistente y perfumado.



Temperatura óptima entre 16 y 20°C



Maridaje: Carnes rojas, quesos curados, embutidos ibéricos, platos muy especiados o picantes.

Formato



750 ml
14.5%VOL.



Estuche especial de 3 y 6 botellas.