

PRIOS

maximus

RI
BE
RA
DEL
DUERO

PRIOS MAXIMUS RESERVA
RIBERA DEL DUERO D.O.
(PESQUERA DE DUERO)


DESCRIPCIÓN


Elaborado con una uva procedente de nuestros mejores viñedos situados a escasos metros del río Duero.

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

 Uva: 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 de servicio: 16-20°C.

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

FORMATO

Envase: Botella de 750 ml.

Embalaje: Estuche especial de 3 y 6 botellas.

