



www.bodegasagrupadasponte.com

6 Sensaciones Colección

EL CONSEJO DE PACA

FICHA TECNICA

REGIÓN: AUSEJO-LA RIOJA

DENOMINACIÓN: D.O. CALIFICADA RIOJA

COLOR: Tinto

AÑADA: 2011 Crianza

CEPA: Tempranillo 80% y Garnacha 20%

ALCOHOL: 14 % vol.

CONTENIDO: 75cl.

LA DEGUSTACION

Capa alta rojo cereza, profundo limpio y brillante En nariz es intenso y complejo. Aromas de frutas rojas maduras, con vainilla al principio, especias y aromas mentolados.

En boca, es estructurado, largo fresco y elegante, magnífica complejidad aromática sobre notas de frutos mora y regaliz, de palote de fresa, final largo e intenso sigue dominando la fruta.

MARIDAJE

Servir entre 17°C. Decantar en jarra 1/2 hora antes de servir.

Marida perfectamente con cocidos, carnes rojas, guisos de carnes, caza en general, cordero, así como pescados en todas sus variedades. La evolución de este vino va a ser positiva durante varios años, pero debemos tener en cuenta que con el paso del tiempo, el vino seguirá evolucionando, de manera, que irá perdiendo fruta y ganando complejidad, al aumentar su bouquet, así, en función de nuestro gusto, podemos degustarlo ya o esperar un aumento de bouquet.

