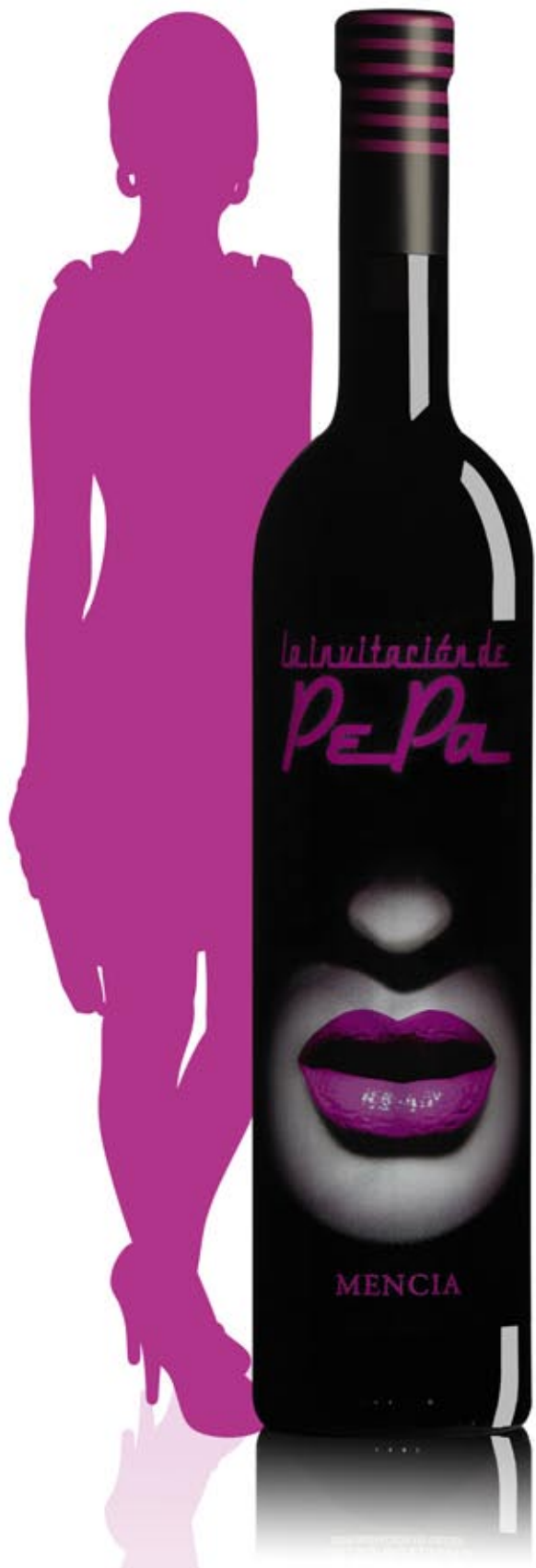




[www.bodegasgrupadasponte.com](http://www.bodegasgrupadasponte.com)



# 6 Sensaciones Colección

## LA INVITACION DE PEPA

### FICHA TECNICA

REGIÓN: Orense Galicia-España

DENOMINACIÓN: D.O. Ribeiro

COLOR: Tinto

AÑADA: 2014

CEPA: 100% Mencía

ALCOHOL: 12 % vol.

CONTENIDO: 75cl.

### LA DEGUSTACION

Capa rojo profundo cereza, picota con tonalidades rubíes Aromas de frutos maduros, frambuesas, especias y violeta.

Boca fresca y elegante, magnífica complejidad aromática sobre notas de frutos negros, de trufa y de cuero, final largo e intenso. Amplio y redondo con una muy buena textura y pureza.

### MARIDAJE

Servir entre 11º y 15ºC. Decantar en jarra 1/2 hora antes de servir Filete de buey, caza en general, carnes rojas asadas, Quesos de sabores ligeros y suaves, Carnes blancas, setas, arroces, embutidos, pasta.

### CONSEJOS DEL SOMMELIER

A consumir hoy hasta 2018.