

MARTÍN BERDUGO

CRIANZA

Denominación de Origen: RIBERA DEL DUERO

Añada: 2006

Variedades: 100% Tinta Fina

Temperatura de servicio: 18°

Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble 90% americano y 10% francés.

Grado Alcohólico: 14%

Nota de Cata:

A la vista: Rojo cereza picota con ribetes azulados, brillante, limpio.

En nariz: Destaca la abundancia de fruta, junto a notas de confitería, cacao, tostados, vainillas muy aromático, en un conjunto elegante complejo y atractivo. **En boca:** Carnoso, bien estructurado, con taninos pulidos, aromas abundantes de fruta roja fresca, muy buena acidez y largo final que todavía debe redondearse, muy prometedor.

Maridaje:

Carne, quesos, caza y embutidos.

Otros productos de la Bodega:

Martín Berdugo - Verdejo, Martín Berdugo - Rosado, Martín Berdugo - Joven, Martín Berdugo - Barrica, Martín Berdugo - MB Edición Limitada



Martín Berdugo