

LA BARAJA RED BLEND

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Ribera del Duero
- **VARIEDAD DE UVA:** 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
- **ELABORACIÓN:** Fermentación maloláctica y crianza mínima de 18 meses en barricas de roble francés seleccionadas. Producción limitada y botellas numeradas. Contiene sulfitos.
- **NOTA DE CATA:** Color rojo rubí profundo. Fruta negra madura, picota, grosella y mora. Notas de pimienta negra, tabaco, regaliz, vainilla y balsámicas. Vino elegante y con cuerpo, con taninos maduros y un final largo y persistente.
- **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14 - 16°C.
- **GRADO ALCOHOLICO:** 15%



Ficha comercial - Revisión 0



PREMIOS Y PUNTUACIONES

- AÑADA 2019:
 - 95p Gardini Notes
 - 93p Gilbert Gaillard
 - 93p Andreas Larsson
 - 93p Wine Aling Canadá
 - 92p Wines & Spirits
 - 90p vvWine.ch
 - 90p Guía peñín
 - 90p Vertde Vin Magazine
- AÑADA 2016:
 - 96p Guía Vivir el Vino
 - 93p Raymond Chan Wine Reviews
 - 92p Gilbert & Gaillard
 - 91p Wine Enthusiast
- AÑADA 2015:
 - 91p Robert Parker

EMBALAJE

Botella de 75cl

Caja de 6 botellas, 100 cajas por Euro pallet

Cajas de 3 botellas y de 1 botella

