

La Branca

Vaquos Roble Pinord



Vi Negre

Ribera del duero

Sota comanda. Sense existències

8.20€

IVA del 21 % inclòs

8410631650116

Graduació: 14.0°

Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.30 gr
tempranillo

Descripció: VARIEDADES Tempranillo ELABORACIÓN Con Tinta Fina de cepas de más de 35 años, la vendimia y su selección se realizan manualmente. Posteriormente, se maceran a temperatura controlada de 23°C durante 21 días y, a continuación, permanecen cuatro meses en barricas de roble americano y francés. Temperatura de servicio: 18°C MARIDAJE Capón y Pularda, Cocidos y otros platos de cuchara, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Jamón curado, Pato, Pollo asado al horno, Pollo en salsa, Quesos azules ASPECTO Rojo picota intenso, limpio y brillante, con ribetes violeta. AROMA En nariz es complejo y amplio. Los aromas frutales -frutas rojas frescas- y de regaliz se complementan con matices de vainilla y especias. Muy persistente. GUSTO En boca es suave, bien

Preu orientatiu a dia 30.04.24, aquest pot variar segons disponibilitat i existències. Les imatges mostrades poden no coincidir amb el producte. La venda està prohibida a menors de 18 anys. La Branca és una botiga de venda de vins, cava, licors, cerveses, vermouths, aperitius i altres. Ofereix venda d'ampolles per unitats (picking) amb descompte especial per a hostaleria i descomptes en compra de per caixes. La Branca Store SL (B66627985)- Avda Garraf 12, local. 08800 Vilanova i la Geltrú, Barcelona. Molt a prop de Sitges, Vilafranca del Penedès, Sant Pere de Ribes, Cubelles, Canyelles, Olivella. <https://www.la-branca.com> Online des de 2015-2024.