

CAMPILLO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Descripción

Limpio, brillante. De delicado color amarillo con reflejos verdes. En nariz es complejo, con notas florales y a fruta madura, en el fondo matices de madera bien integrada. En el paladar es suave, con un toque fresco de la acidez. Final largo.

Pollo, pavo, pato, carnes frías, hígado ternera. Setas a la plancha o salteadas. Pescados y mariscos cocidos o a la parrilla. Queso brie y queso fresco. Arroz con pescado y marisco. Pastas con huevo o verduras.

Características



Blanco 100% Viura



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

Premios



91 puntos, añada 2016. Guía Peñín 2018, España



90 Puntos, añada 2.014, Guía Peñín 2.015, España



91 Puntos, añada 2.014, International Wine Cellar, Josh Reynolds, EEUU



90 Puntos, añada 2.013, Wine Spectator 2.014, EEUU

