



## RARO FINCA CUESTA CLARA

### Descripción

De color rojo cereza intenso, con reflejos granates. Muy expresivo, desplegando aromas complejos de fruta negra madura con toques especiados y notas de vainilla y regaliz. Amplio, potente, redondo, carnoso. Final largo y distinguido.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.

### Características



Tinto Reserva 100% Tempranillo peludo



26 meses en barrica de roble francés



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

### Premios



94 puntos, añada 2010. Guía Peñín 2018. España



94 Puntos, añada 2.008, Guía Peñín 2.015, España



Medalla de Plata, añada 2.008, Decanter Asia Wine Awards 2.015, Hong Kong



94 Puntos, añada 2.008, Guía Peñín 2.014, España