



Un vino sin prisas, carácter propio.

Tono cereza picota con ribete rubí. Intenso y complejo en nariz. Notas frutales, especias, toques tostados y de cacao. En boca, buena estructura y acidez, elegante. Final muy largo.

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 Tempranillo



Mínimo 22 meses en barrica de roble americano y francés



D.O.Ca. Rioja



75cl. , 15L

PREMIOS



Medalla de Oro, añada 2010. Berliner Wein Trophy 2017
Alemania



Medalla de Plata, añada 2.011, International Wine
Competition, 2.016, Alemania



90 Puntos, añada 2.010, International Wine Cellar, Josh
Reynolds, EEUU



Medalla de Plata, añada 2.010, Concours Mondial de
Bruxelles 2.015, Bélgica



Bodegas Campillo · Ctra Logroño SN
013001, Laguardia (Álava).



945 60 08 26



www.bodegascampillo.com



info@bodegascampillo.es

Una bodega de



FAMILIA
MARTÍNEZ
ZABALA