

CAMPILLO GRAN RESERVA

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. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Características



Tinto Gran Reserva Tempranillo



Mínimo 30 meses en barrica de roble francés Allier



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

Premios



91 puntos, añada 2.012 y 2.008. Cata 2.019



90 puntos, añada 2009. Guía Peñín 2018, España



Medalla de Oro, añada 2009. Berliner Wein Trophy 2017 Alemania



Gran Medalla de Oro, añada 2.005, Concours Mondial de Bruxelles 2.016, Bélgica



Medalla de Oro, añada 2.005, International Wine Competition 2.016, Alemania

