

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 Tempranillo Peludo



Mínimo 24 meses en barrica de roble francés



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

Premios



Medalla de Oro, añada 2015, ?Rioja Masters 2019?
The Drinks Business



94 puntos, añada 2.015. Cata 2.019



95 puntos, añada 2.011, Decanter Magazine 2.019



94 puntos, añada 2010. Guía Peñín 2018. España



94 Puntos, añada 2.008, Guía Peñín 2.015, España