

Viña Oria Gran Reserva

Notas de cata

Color rojo cereza intenso con tonos teja. En nariz es complejo, con aromas a confitura, ciruelas y moras, sobre un toque de especias, ahumados, tabaco y cuero. En boca es redondo con taninos blandos, equilibrado y amplio postgusto.



Crianza

18 meses en barrica de origen americano y francés.

Maridaje

Combina con carnes rojas asadas o a la plancha, carne de caza (ciervo, jabalí, corzo) o guisados, foie-gras, jamón, queso curado y azul.

Temperatura de servicio

Servir a 16-18 °C.

Grado alcohólico

13,5°.







