



Limpio, brillante, intenso cereza picota, con reminiscencias moradas. Gran intensidad en nariz, notas tostadas, dulces y especiados. Sabroso y carnoso. Final muy largo, agradables recuerdos tostados y buena expresión frutal.

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



22 meses en barrica nueva de roble americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

### PREMIOS



93 puntos, añada 2010 Guía Peñín 2018, España.



Bacchus de Oro, añada 2.008, Premios Bacchus 2.016, España



Mejor vino del año 2.016, añada 2.008, Organización de Consumidores y Usuarios, España



92 Puntos, añada 2.008, Guía Peñín 2.015, España



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



945 60 08 26



[www.bodegascampillo.com](http://www.bodegascampillo.com)



[info@bodegascampillo.es](mailto:info@bodegascampillo.es)