

## CAMPILLO CRIANZA GUGGENHEIM 25 ANIVERSARIO

### Descripción

Limpio y brillante. Atractivo cereza picota que evoluciona a rubí. En nariz gran intensidad, notas a fruta fresca, notas dulces y cálidas de madera, y un fondo tostado. Paso agradable, sabroso. Final largo en boca, suave y tostado.

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 Tempranillo



Mínimo 12 meses en barrica de roble americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

