

CAMPILLO CRIANZA

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 18 meses en barrica de roble americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



91 puntos, añada 2.016. Cata 2.019



90 puntos, añada 2014. Guía Peñín 2018, España.



90 Puntos, añada 2.011, Guía Peñín 2.015, España



Medalla de Plata, añada 2009, Concours Mondial de Bruxelles 2.013, Bélgica



Medalla de Plata, añada 2.009, Challenge du Vin 2.013, Francia