



La elaboración más precisa.

Limpio, brillante y con toques azulados que denotan juventud. En nariz fresco, expresivo. Aromas de frutos negros y rojos. Sutiles notas dulces del tostado de la barrica de roble americano. Ligero recuerdo a vainilla. En boca buena entrada, tanino amable, se perciben notas de fruta negra y roja y el tostado de la barrica. Final persistente con retrogusto de fruta.

Disfrútalo con crema de calabaza, verduras y setas a la plancha o asadas, lasagna de carne overduras, pescados suaves a la parrilla, carnes a la brasa o en guiso, quesoemmental o gruyere, postres de horno como la tarta de queso o brownie de chocolate.

### Características



Tempranillo



Paso por barrica de roble americano principalmente



D.O.C.a Rioja



75 cl.

-  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)