

CAMPILLO RESERVA COLECCIÓN

Descripción

Tono cereza picota con ribete rubí. Intenso y complejo en nariz. Notas frutales, especias, toques tostados y de cacao. En boca, buena estructura y acidez, elegante. Final muy largo.

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 Tempranillo



Mínimo 22 meses en barrica de roble americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

Premios



Medalla de Oro, añada 2010. Berliner Wein Trophy 2017 Alemania



Medalla de Plata, añada 2.011, International Wine Competition, 2.016, Alemania



90 Puntos, añada 2.010, International Wine Cellar, Josh Reynolds, EEUU



Medalla de Plata, añada 2.010, Concours Mondial de Bruxelles 2.015, Bélgica



Bacchus de Plata, añada 2.010, Premios Bacchus 2.015, España

