

Bodegas
Campillo

CAMPILLO RESERVA GUGGENHEIM 25 ANIVERSARIO

Descripción

Limpio, brillante. Capa alta de color, rojo granate intenso. En nariz buena intensidad. Complejo, cálido, balsámico. Notas de fruta negra y especias (pimienta). Aparecen continuamente nuevas sensaciones aromáticas. En boca sabroso. Tanino redondo y agradable. Con cuerpo. Equilibrado. Sensación de fruta madura. Final largo. Se mantienen los recuerdos a fruta madura, al fondo las notas dulces del tostado de la barrica.

Marida perfectamente con carnes rojas a la brasa o guisadas. Pasta con trufa. Pescados de sabor intenso y algo grasos como atún o bacalao. Embutido como jamón o lomo. Quesos curados. Tarta de chocolate, millojas de hojaldre y crema.

Características



Tinto Tempranillo



Mínimo 22 meses en barrica



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

