

## CAMPILLO RESERVA SELECTA

### Descripción

Limpio, brillante, intenso cereza picota, con reminiscencias moradas. Gran intensidad en nariz, notas tostadas, dulces y especiados. Sabroso y carnoso. Final muy largo, agradables recuerdos tostados y buena expresión frutal.

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 100% Tempranillo



22 meses en barrica nueva de roble americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

### Premios



93 puntos, añada 2010 Guía Peñín 2018, España.



Bacchus de Oro, añada 2.008, Premios Bacchus 2.016, España



Mejor vino del año 2.016, añada 2.008, Organización de Consumidores y Usuarios, España



92 Puntos, añada 2.008, Guía Peñín 2.015, España



Medalla de Plata, añada 2.008, Concours Mondial de Bruxelles 2.015, Bélgica

