

EL NIÑO DE CAMPILLO

Descripción

Limpio, brillante. Intenso color púrpura con tonalidad rubí. Buena intensidad aromática con notas de madera, ensamblada con elegantes notas fruta fresca, como a frutos negros. Fresco y equilibrado en boca. Redondo y elegante final.

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Características



Tempranillo



Mínimo 6 meses en barrica de roble americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



Berliner Oro, añada 2.019, Berliner Wein Trophy Ed. Verano 2.020



91 puntos, añada 2.018. Cata 2.019



90 Puntos, añada 2.014, International Wine Cellar, Josh Reynolds, EEUU



Medalla de Plata, añada 2.013, Concours Mondial de Bruxelles 2.015, Bélgica



Bacchus de Oro, añada 2.013, Premios Bacchus 2.015, España