



ESPAÑA

Aunque España es la mayor superficie vinícola plantada del mundo como productor de vino se encuentra en la tercera posición. Todos los vinos producidos en éste país heredan una importante personalidad dependiendo de la región; geográfica a la que pertenezcan. El país está formado por la meseta central, que se encuentra a 650 metros sobre el nivel del mar y rodeado por cordilleras. Los mejores vinos se elaboran con cepas adaptadas a la altitud. Las viñas aprovechan una buena exposición al sol sin sufrir demasiado calor ni de noches muy frías. La gran parte de los vinos Españoles proviene de regiones del norte, desde Galicia hasta Cataluña.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: Picota con rasgos jóvenes.
Nariz: Limpio y de buena intensidad, fruta roja y regaliz.
Boca: Goloso, fresco, aromático, láctico, tanino maduro, paso amable y fluido. Con recuerdos de buena crianza.

Los mejores lugares se encuentran generalmente en montañas y con suelos pobres y/o arcillosos. También existe una interesante variedad de climas que provoca ésta diversidad, atlánticos, de meseta central con calores durante el verano y fríos en el invierno y mediterráneos.



FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
Bodegas Platea

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2009

VARIETADES DE UVA:
Tempranillo 100%

CRIANZA:
El vino descansa 5 meses en barricas de Roble Francés y Americano.

Zona de Producción:
Valbuena de Duero. Valladolid.

D.O.
Ribera del Duero

PAÍS:
España

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En optimas condiciones de consumo actuales ideal para acompañar tapeos a base de carnes frías como jamón serrano o chorizo de pamlona.

Precio: \$ 185

Paquete 3 Botellas: \$ 527.25
(\$ 175.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 999
(\$ 166.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$1887
(\$ 157.25 Bot.)