



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista es rojo picota con rasgos jóvenes mientras que en el olfato es limpio y de buena intensidad con fruta y regaliz. En boca es goloso fresco, aromático, láctico, tanino maduro, paso amable y fluido. Fino con recuerdos de buena crianza.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

ELABORADO POR:

BODEGAS PLATEA

AÑADA:

2012

VARIETADES DE UVA:

Tempranillo 100%

ORIGEN:

Valbuena de Duero
 (Ribera del Duero)

EMBOTELLADO:

Mayo 2013

ELABORACION:

Cinco meses en roble Frances y Americano.

CASTILLA Y LEÓN:

Como Castilla y León siempre ha sido y seguirá siendo un referente en nuestro club al haber seleccionado para ustedes vinos de Ribera del Duero, Toro, Bierzo, Cigales, etc, decidimos presentarla en su situación geográfica y política para que de esa forma exista un mayor entendimiento de sus ricos e interesantes caldos. Es una comunidad autónoma española, referida como «comunidad histórica» y «cultural» en su Estatuto de Autonomía. Se constituyó formalmente en 1979 y adquirió su estatus plenamente efectivo en 1983. Su territorio se sitúa en la parte norte de la meseta de la península ibérica y se corresponde mayoritariamente con la parte española de la cuenca hidrográfica del Duero. Está compuesta por nueve provincias: Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora.



Es la comunidad autónoma más extensa de España, con una superficie de 94 226 km²,¹ y la sexta más poblada, con 2 519 875 habitantes.

Ya desde el inicio del debate federalista en España en el siglo XIX durante la Primera República hubo proyectos de autonomía para una región castellano y leonesa, aunque incluyendo también a las actuales Cantabria y La Rioja. Mismo proyecto que siguió existiendo durante la Segunda República y que finalmente se llevó a cabo tras la Constitución española de 1978, aunque sin Cantabria y La Rioja que, aunque se consideró incluirlas, finalmente formaron autonomías uniprovinciales.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Vino que se encuentra en plenitud para consumo inmediato, se trata de un corte completamente moderno y actual que puede acompañar cocina tan variada como el enfoque tan Español de Casa Tomás, la ecléctica propuesta internacional que ofrece el chef Poncho Cadena en El Hueso o para el desenfadado coqueo nocturno que acompaña a la hamburguesa en el bar Pigalle.

Precio: \$ 242.00

Paquete 3 Botellas:
 \$ 689.70 (\$ 229.90 Bot.)

Paquete 6 Botellas:
 \$ 1,306.80 (\$ 217.80 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
 \$ 2468.40 (\$ 205.70 Bot.)