

14%
vol.
alcohol

75cl

RIOJA

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

CSB
casalbor.com



CONDE DE PICARDO



ELABORACIÓN

La recolección de la uva para elaborar este tinto joven de Rioja se realiza a partir del 20 de Septiembre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 25-28°C con control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.



UVA

Tempranillo - Garnacha.



VISTA

Rojo cereza brillante de capa media, con ribete granate.



NARIZ

Muy limpio y persistente con tonos de mermelada de fruto rojo; fresa, frambuesa y un fondo de toque mineral.



BOCA

A la entrada en boca es sabroso, con recuerdos a fruta roja madura, el ataque es largo, con mucho volumen y estructura.



MARIDAJE

Carnes blancas y rojas, caza de pluma y todo tipo de quesos.



TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 14° y 18° C.

GALARDONES



MENCIÓN
International
Wine Challenge



MENCIÓN
Decanter World
Wine Awards

CASALBOR MÉXICO
Calle San León MZ 626 L.1
Colonia: Santa Úrsula Coapa. Delegación: Coyoacán
4650 - Ciudad de México
www.casalbor.com