CAMPILLO CRIANZA

Crianza de Rioja por excelencia.

Limpio y brillante. Atractivo cereza picota que evoluciona a rubí. En nariz gran intensidad, notas a fruta fresa, notas dulces y cálidas de madera, y un fondo tostado. Paso agradable, sabroso. Final largo en boca, suave y tostado.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Características

- Tinto Tempranillo
- Mínimo 12 meses en barrica de roble
- D.O.Ca. Rioja
- 75 cl.

PREMIOS

- 91 puntos, añada 2.016. Cata 2.019
- 90 puntos, añada 2014. Guía Peñín 2018, España.
- 90 Puntos, añada 2.011, Guía Peñin 2.015, España
- Medalla de Plata, añada 2009, Concours Mondial de Bruxelles 2.013, Bélgica

Bodegas Campillo · Ctra Logroño SN
013001, Laguardia (Álava).
945 60 08 26
www.bodegascampillo.com
info@bodegascampillo.es