

## Portia Prima 2015

**D.O. Ribera del Duero**

**Calificación Añada 2015: Excelente**

**Situación de la Finca:** Pago La Encina.

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Rendimiento:** 4.000 kg/Ha.

**Altitud:** 850 m.

### ➤ Vinificación:

Selección de uva y fermentación controlada a 28 °C. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés, 15 meses barrica.

### ➤ Nota de Cata:

**Visual:** Limpio, brillante, capa muy alta, elegante granate con tono azulado.

**En nariz:** En nariz, muy intenso y complejo, matices tostados, vainilla, fruta muy madura, mermelada, fondos especiados.

**Gusto:** En boca, entrada fresca, con un punto de amargor, muy equilibrado. Tanino redondo.

**Final:** Final largo, notas especiadas.

### ➤ Maridaje Sugerido:

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

**Temperatura de Servicio:** 12-15° Celsius / 54-59° Fahrenheit.

#### Datos Analíticos

<b>Grado Alcohólico:</b> 14,37 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,7 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,69 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 2,6 g/l.

### ➤ Premios y medallas:

2.018: Medalla de Oro, Berliner Wein Trophy; 2.017: Medalla de Doble Oro, Asia Wine & Spirits Awards; 90 puntos, Guía Peñín; Medalla de Oro, Berliner Wein Trophy; Medalla de Plata, Mundus Vini. 2.015: Zorzillo de Oro, Premios Zorzillo; Medalla de Oro, Mundus Vini. 2.013: Medalla de Oro, Challenge du Vin.

