

## Portia Triennia 2012

**D.O. Ribera del Duero**

**Calificación Añada 2012:** Muy buena

La añada 2012 estuvo marcada por temperaturas frescas durante la brotación de la vid, que dio paso a precipitaciones generosas y fuertes calores durante el mes de mayo. El ciclo vegetativo estuvo caracterizado por la sequía generalizada del verano. Las condiciones favorables de iluminación, así como de temperatura diurna y nocturna, permitieron que la maduración de las bayas culminara finalmente de manera uniforme.

**Situación de la Finca:** Pago Carronda.

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Rendimiento:** 4.000 kg/Ha.

**Altitud:** 900-950 m.

➤ **Vinificación:**

Selección de uva y fermentación controlada a 28 °c. Fermentación maloláctica en barrica nueva roble francés durante 13 meses.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio, brillante, muy cubierto, cereza picota con evolución rubí.

**En nariz:** Muy potente, intenso, de elevada complejidad. Notas elegantes de barrica y especias. Muy maduro con cierta mineralidad que le aporta complejidad. Muy concentrado. Toques licorosos como a bombón francés

**Gusto:** Potente, muy sabroso. De paso suave y elegante. Buena acidez y tanino redondo.

**Final:** Muy largo, agradables recuerdos frutales.

➤ **Maridaje Sugerido:**

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.

**Temperatura de Servicio:** 15-17° Celsius / 59-63° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
Grado Alcohólico: 14 (%)	Acidez Total: 5,4 g/l ac. tart.
Acidez Volátil: 0,8 g/l ac. acet.	Azúcares Residuales: 2,5 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2.013: Medalla de Plata, Decanter Asia Awards. 2.012: 93 Puntos, Guía Peñin. 2.011: Medalla de Plata, Citadelles du Vin. 2.011: Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles.

