


VINO TINTO · TEMPRANILLO

# CASA BALSECA Crianza 2021

CASA BALSECA · 2021 · España

*El CASA BALSECA Crianza es un Tempranillo (Tinto Fino) de la Ribera del Duero, en España, una de las denominaciones más prestigiosas del mundo para esta variedad.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tipo | **Vino tinto** | Varietal | **Tempranillo** |
| Crianza | **18 meses en barricas de roble** | Potencial de guarda | **5–8 años** |
| Formato | **750 ml** | Graduación | **14.5 % vol.** |



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ribera del Duero

PERFIL DE CATA

| | |
|---|---|
| Cuerpo | ■■■■□ |
| Taninos | ■■■■□ |
| Acidez | ■■■□□ |

MARIDAJE

- Carne de res a la parrilla
- Cordero al horno con romero
- Embutidos ibéricos variados
- Quesos semicurados

COCINA COSTARRICENSE Casado costarricense con carne guisada

## EL VINO

Un tinto serio, de fruta negra y estructura firme. Su crianza en barrica le aporta notas de vainilla, cacao y especias, integradas con taninos maduros. En copa despliega mora, ciruela y un fondo tostado. Servilo entre 16 y 18 °C; acompaña cordero asado, carnes rojas, guisos y quesos curados.

## NOTAS DE CATA

*Vista*
Rubí profundo con matices violáceos y brillantez cautivadora

*Nariz*
Aromas de frutos rojos maduros con toques especiados y florales

*Boca*
Paladar estructurado con taninos maduros y final persistente

**Josué Rodríguez Cascante**
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

*Cada vino de la selección pasa por la mesa del sommelier antes de llegar a la tuya.*