

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.