



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	Vino joven	Potencial de guarda	3-5 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.