Décanto
SELECCIÓN DE SOMMELIER

FICHA TÉCNICA
España · Ribera del Duero



VINO TINTO · TEMPRANILLO

CASA BALSECA Roble

CASA BALSECA · España

El CASA BALSECA Roble es un Tempranillo joven de la Ribera del Duero, en España, con un breve paso por barrica que suma matices sin restar frescura frutal.

Tipo	**Vino tinto**	Varietal	**Tempranillo**
Crianza	**12 meses en barrica de roble francés**	Potencial de guarda	**5–8 años**
Formato	**750 ml**	Graduación	**14 % 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
- Pechuga de pato confitado
- Hongos silvestres al ajillo
- Queso Comté de maduración media

COCINA COSTARRICENSE Gallo pinto con carne asada

EL VINO

Un tinto expresivo, moderno y muy disfrutable. De color púrpura intenso, ofrece mora, cereza negra y un toque de vainilla y especias. En boca es jugoso, de taninos amables y final frutal. Servilo entre 15 y 17 °C; ideal con carnes a la parrilla, pastas, pizzas y tapas.

NOTAS DE CATA

Vista
Color granate profundo con matices violáceos de juventud

Nariz
Ciruela, pimienta negra y vainilla en armonía

Boca
Entrada jugosa, estructura tánica elegante y prolongado

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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

decantocr.com · Grupo de Inversiones J M S.R.L.
Consumo responsable · Venta exclusiva a mayores de 18 años