



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	Vino joven	Potencial de guarda	3-5 años
Formato	750 ml	Graduación	—



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ribera del Duero

PERFIL DE CATA



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.