



VINO TINTO · TEMPRANILLO

GARCÍA CARRIÓN Señorío de los Llanos Reserva 2018

GARCÍA CARRIÓN · 2018 · España

El Señorío de los Llanos Reserva es un Tempranillo de Valdepeñas, en Castilla-La Mancha, España, un clásico histórico de la casa García Carrión.

Tipo	Vino tinto	Varietal	Tempranillo
Crianza	Vino joven	Potencial de guarda	3-5 años
Formato	750 ml	Graduación	13 % vol.



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Valdepeñas

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Taninos

Acidez

MARIDAJE

- Carne roja a la brasa
- Cordero guisado con hierbas
- Quesos curados de oveja
- Champiñones salteados con ajo



COCINA COSTARRICENSE Ropa vieja costarricense

EL VINO

Un tinto Reserva, redondo y de perfil tradicional. Su larga crianza en barrica y botella le da notas de cuero, tabaco, vainilla y frutos rojos maduros, con taninos suaves y pulidos por el tiempo. Servilo entre 16 y 18 °C; ideal con asados, cordero, guisos y quesos curados.

NOTAS DE CATA

Vista

Granate profundo con sutiles reflejos anaranjados en el borde

Nariz

Aromas de ciruela negra, canela suave y madera noble integrada

Boca

Estructura equilibrada con final mineral y persistencia tánica elegante

Josué Rodríguez Cascante
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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