



VINO TINTO · TEMPRANILLO

# NEXUS Crianza

NEXUS · España

*En el corazón de Castilla y León, donde el río Duero serpentea entre mesetas elevadas y viñedos históricos, nace NEXUS Crianza.*

|         |            |                     |                  |
|---------|------------|---------------------|------------------|
| Tipo    | Vino tinto | Varietal            | Tempranillo 100% |
| Crianza | Crianza    | Potencial de guarda | 5-8 años         |
| Formato | 750 ml     | Graduación          | —                |



COPA RECOMENDADA  
Copa Burdeos

SERVICIO  
16-18 °C

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Taninos

Acidez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
Ribera del Duero

MARIDAJE

- Carne de res a la parrilla con reducción de vino tinto
- Carne de caza guisada con setas y vino tinto
- Jamón ibérico con queso curado
- Seta de cardo a la brasa



COCINA COSTARRICENSE Casado con Carne Guisada

EL VINO

Esta bodega se establece en la Denominación de Origen Ribera del Duero, una de las regiones vinícolas más prestigiosas de España, donde la tradición milenaria del cultivo de la vid se fusiona con técnicas contemporáneas de vinificación. El tempranillo es la variedad reina de esta región, y en NEXUS encuentra su máxima expresión.

NOTAS DE CATA

**Vista**  
Color rubí intenso con ribete granate bien definido

**Nariz**  
Aromas a frutas negras maduras con toques de cuero y roble.

**Boca**  
Taninos estructurados con notas de cereza y especias tostadas.

Josué Rodríguez Cascante  
SOMMELIER CERTIFICADO · DÉCANTO

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