



VINO TINTO · TEMPRANILLO

PAPARAPUPI OES!

OES! · España

El PAPARAPUPI de OES! es un Tempranillo joven de Rioja, en España, pensado para disfrutar sin complicaciones: fresco, frutal y directo.

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
Rioja

PERFIL DE CATA

Cuerpo

Taninos

Acidez

MARIDAJE

- Filete de res con salsa de champiñones
- Costillas BBQ ahumadas
- Pato a la naranja
- Cordero al romero

 COCINA COSTARRICENSE Casado con carne guisada

EL VINO

Un tinto moderno que rompe con la solemnidad del Rioja clásico. Sin apenas madera, prioriza la fruta: cereza, frambuesa y un toque floral, con taninos suaves y mucha bebibilidad. Servilo entre 14 y 16 °C, incluso algo fresco; ideal con tapas, pizzas, pastas y picoteo entre amigos.

NOTAS DE CATA

Vista
Color rubí profundo con reflejos granate irresistibles

Nariz
Aromas de cereza madura, pimienta negra y tabaco dulce

Boca
Entrada frutal jugosa, taninos sedosos 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.