Décanto
SELECCIÓN DE SOMMELIER

FICHA TÉCNICA
España · Rioja



VINO TINTO · TEMPRANILLO

PAPARAPUPI OES!

OES! · España

El OES! es un Tempranillo 100 % de la D.O.Ca.

Tipo	**Vino tinto**	Varietal	**Tempranillo**
Crianza	**12 meses en botellero**	Potencial de guarda	**5–8 años**
Formato	**750 ml**	Graduación	**13 % vol.**



COPA RECOMENDADA
Copa Burdeos

SERVICIO
16-18 °C

PERFIL DE CATA

Cuerpo	Taninos	Acidez
■■■■□	■■■■□	■■■□□

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rioja

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

Rioja, subzona Rioja Alavesa, con 12 meses de reposo en botellero. De color rojo cereza con matices morados, en nariz es limpio, con aromas primarios de fruta y flores y matices de regaliz. En boca es equilibrado, elegante e intenso, con un retronasal largo y balanceado.

NOTAS DE CATA

Vista
Rojo cereza con matices morados

Nariz
Aromas primarios de fruta y flores con matices de regaliz

Boca
Retronasal largo y balanceado

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