

Belasco & Berasategui

Selección

MARTIN BERASATEGUI CAMPUSTAURO RIBERA DE DUERO



VARIEDAD
100% Tinta fina



ELABORACIÓN

5 meses en barrica 50% roble francés y 50% roble americano.

Este vino tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del río Duero. Los suelos son franco-arenosos con ligero contenido de cascajo.



CATA

Color guinda picota intenso y brillante. Aroma muy intenso con sensaciones frutales de mora y arándanos integrados con una madera de calidad. Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 12-15°C. Ideal para acompañar aperitivos suaves tipo canapés, aceitunas o embutidos ligeros; quesos semicurados, cremas de verduras, o carnes rojas, ya sean a la plancha o estofadas.



Grupo La Navarra

C/Jesús Landaluze, 3. 31230 Viana-Navarra www.grupolanavarra.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra