




Corimbo Mágnum

2017




FICHA TÉCNICA

 BODEGAS LA HORRA

 D.O. RIBERA DEL DUERO

 TINTO

 100% TINTA DEL PAÍS

 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE.
FERMENTACIÓN MAOLACTICA EN TINAS DE MADERA.
CRIANZA DURANTE 14 MESES EN BARRICA 80% FRANCÉS
Y 20% AMERICANA

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo cereza intenso, ribete violáceo

-AROMA: Intenso, fruta roja y negra, notas a madera fina, balsámicos, clavo, elegante

-SABOR: Expresivo, tanino fino y fresco, aterciopelado, vuelven los recuerdos a fruta, largo, fresco, agradable