



Bodegas Perica

BODEGAS PERICA S.L.
C/ Horno Nuevo, 14
26340 San Asensio (La Rioja)
CIF A26164582

Sonrisa de Diana estuche benéfico





Beneficio Social
Descuento

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción es el nuevo estuche Benéfico de "Sonrisa de Diana", cuyos beneficios obtenidos por su venta se destinan a financiar un proyecto de investigación sobre el melanoma cutáneo, que se lleva a cabo desde el 2012 en el CIBIR (Centro de Investigación Biomédica La Rioja)

Este estudio que bajo el título 'Identificación de factores pronósticos mediante secuenciación masiva en melanoma localmente avanzado' supone un hito colaborativo en nuestra comunidad riojana ya que, por primera vez, trabajan juntos los profesionales sanitarios del Hospital San Pedro, la Fundación Hospital de Calahorra y el CIBIR.

El investigador principal es el doctor Alfonso Martín, facultativo especialista adjunto de la Sección de Oncología Médica (Hospital San Pedro), junto al investigador Ignacio Larráyoiz Roldán. En total, 14 profesionales están involucrados en este proyecto y en el que todos podemos aportar nuestro granito de arena con la adquisición de este vino.

Esta segunda edición del "Sonrisa de Diana" se presenta en un atractivo estuche con dos botellas de ¾ con un vino especial Reserva de 2012 "Sonrisa de Diana" y se acompaña de dos copas y un descorchador.

El precio total del estuche asciende a 35 euros más IVA. **(42.35 PVP)**.

"Sonrisa de Diana" es un excelente Vino homenaje que ha nacido para ser solidario.

Localización del viñedo

Vino procedente de una exhaustiva selección de los mejores granos de uva de nuestros mejores viñedos propios de más de 60 años: Finca Valpierre, Finca Camino de Briones, Finca Villarrica y Las Cortecillas.

Variedades

Tempranillo 100%

Proceso de elaboración

Vendimia manual en cajas de 10 kilos de nuestros viñedos más antiguos.

Selección de la uva dentro de nuestras instalaciones mediante cintas y los sistemas más innovadores de selección del grano de uva.

Fermentación alcohólica en tinas de roble francés de 6.500 litros de capacidad.

Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés Allier.

Crianza en barricas nuevas de roble francés Allier (225 lts) de las tonelerías más prestigiosas.

Grado de alcohol

13,6 %

Servicio

Temperatura de servicio 16-18° C

Notas de cata

Color rojo-granate intenso, de capa alta, limpio y brillante.

Nariz compleja, con atractivas notas de frutos rojos y negros en perfecta armonía con aromas especiados, cafés y cacao, consecuencia de la estancia del vino en un excelente roble francés.



Bodegas Perica

BODEGAS PERICA S.L.
C/ Horno Nuevo, 14
26340 San Asensio (La Rioja)
CIF A26164582

En boca se presenta amable y sedoso, destacando la dulzura y finura de los taninos.
En vía retronasal vuelven a aparecer las notas especiadas y de fruta madura. Postgusto largo y persistente.
Su estructura equilibrada y elegante hace esperar muy buenas perspectivas de vida en botella.

Recomendaciones de maridaje

Ideal para verduras, carnes jugosas (asados, corderos, caza) y quesos.