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

Sonrisa de Diana

Precio de venta 72,60 €

Publicación: Sin publicación

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

Descuento

Haga una pregunta sobre este producto

Bodegas Perica quiere presentar su nuevo Vino “Sonrisa de Diana”. Un excelente Reserva 2008 de uvas seleccionadas de cepas de más de 60 años, elaborado en tinas de roble francés y envejecido en barricas de roble limousin francés

Se presenta en un elegante magnum de 1.50 litros, en estuche individual.

Pero “Sonrisa de Diana” es mucho más que un Reserva, ya que los fondos conseguidos por su venta se van a destinar a la financiación del Estudio-Proyecto contra el “Melanoma Maligno” que están desarrollando el CIBIR (Centro de Investigación Biomédica de La Rioja) y la Universidad Carlos III de Madrid.

Un estudio de envergadura internacional que quiere acabar con una enfermedad que acaba con cerca de 48.000 personas al año, según cifras de la OMS (Organización Mundial de la Salud) y al que Bodegas Perica quiere poner su granito de arena.

“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, durante 25 meses.
Crianza en botella 14 meses (se aconseja su consumo a partir de enero de 2013).

Grado de alcohol
13,6 %

Servicio
Temperatura de servicio 16-18º 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 cacaos, consecuencia de la estancia del vino en un excelente roble francés.
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.