

## Portia Prima 2016

**D.O. Ribera del Duero**

**Calificación Añada 2016:** Muy buena



**Situación de la Finca:** Pago La Encina.

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Rendimiento:** 4.000 kg/Ha.

**Altitud:** 850 m.

➤ **Vinificación:**

Selección de uva y fermentación controlada a 28 °c. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés, 15 meses barrica.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio, brillante, capa media alta, bonito color rojo cereza con evolución rubí y algún destello azulado.

**En nariz:** Muy intenso, fruta fresca (moras, arándanos), presencia de tostados (toffe).

**Gusto:** Paso amable, estructurado, homogéneo, muy buena acidez que da frescura al vino.

**Final:** Final largo, sensaciones de tostado.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

**Temperatura de Servicio:** 12-15° Celsius / 54-59° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 14,23 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5.36 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0.69 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 1.7 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2.018: Doble Oro, Asia Wine&Spirits Awards, Hong Kong; 94 Puntos, Cata James Suckling 2.018; 91 Puntos, Guía Peñín 2.019; Medalla de Oro, Berliner Wein Trophy; 2.017: Medalla de Doble Oro, Asia Wine & Spirits Awards; 90 puntos, Guía Peñín; Medalla de Oro, Berliner Wein Trophy; Medalla de Plata, Mundus Vini. 2.015: Zorzillo de Oro, Premios Zorzillo; Medalla de Oro, Mundus Vini. 2.013: Medalla de Oro, Challenge du Vin.