

Marqués de Pluma

PINORD - D.O. Ribera del Duero NOTA DE PRENSA

Marqués de Pluma Crianza gana la Medalla GRAN ORO en el Concurso Vinhoreca 2011

Nuestro vino Marqués de Pluma, elaborado en la D. O. Ribera del Duero, ha ganado la medalla Gran Oro en el Concurso Vinhoreca 2011 un concurso de vinos a nivel nacional en el que se valora la relación calidad-precio-presentación. De las 21 medallas otorgadas sólo cuatro fueron GRAN ORO una para Marqués de Pluma, crianza 2007.

Vinhoreca es un concurso nacional que valora la relación Calidad-Precio y la relación Calidad-Precio-Presentación. Desde su primera edición, sus vinos ganadores han representado una magnífica puerta de entrada al conocimiento y disfrute del vino. La organización del concurso pone en valor los magníficos vinos que existen a precios razonables, que unidos a una oferta gastronómica adecuada, hacen que sean reconocidos como de la mejor relación Calidad-Precio.

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo (Tinta Fina)

Elaboración: Una vez seleccionada la uva a mano, pasa al primer depósito de maceración para retener los aromas y a u proceso de fermentación de 21 días a temperatura controlada de 23°C, con los correspondientes trasiegos. A continuación, el vino permanece 14 meses en barricas de roble americano y francés pasando posteriormente a botella para su afinamiento.

Temperatura de servicio: 18°C

Grado alcohólico: 14%

Aspecto: Rojo picota intenso con algunos ribetes azulados

Aroma: Los aromas primarios de fruta roja y frutos secos se mezclan a la perfección con la vainilla, las especias y el cacao desarrollados por la crianza.

Gusto: Se muestra pleno, de sabor amplio y carnoso. Excelente equilibrio entre taninos y acidez. Paso de boca amable y retrogusto de prolongada persistencia.

Nota de prensa enviada por Pinord, Departamento de Comunicación. Para más información comunicacion@pinord.com o al tel. 678 44 88 22, Anna Polo