Señorío de Layana

VINO TINTO
RIBERA DEL DUERO

CRIANZA 2020
PESQUERA de DUERO

Un gran Vino Tinto / Red Wine elaborado
artesanalmente en silencio
y de producción limitada
Variedad de la Uva : 100 % Tempranillo

Resultado de la paciencia y el trabajo bien hecho.
Singular y excepcional.

Después de su paso +15 meses en barrica de madera roble francés y su envejecimiento en botella, SEÑORIO de LAYANA le confiere una complejidad y elegancia distintiva. Una vivencia sensorial, sofisticada, única, destacando por su complejidad aromática y suavidad en boca.

Vino de elegante finura y bouquet intenso.
Una experiencia siempre segura.

Posiblemente, uno de los mejores vinos Tinto Crianza de la RIBERA DEL DUERO (Añada 2020)

Consumir preferentemente a una temperatura entre 12 - 16 ºC.
Para saborear y deleitarse de todas sus virtudes, descórchese 10 minutos antes de su consumo.

Señorío de Layana

VINO TINTO
RIBERA DEL DUERO

CRIANZA 2020
PESQUERA de DUERO

Vista :

Vino Tinto limpio y brillante, con color rojo picota intenso y ribetes granates, de capa alta, con lágrimas en copa claramente marcadas de caída lenta.

Nariz :

En copa parada, se aprecian los aromas primarios de fruta negra madura.

Tras varios toques de muñeca, el vino expresa aromas terciarios aportados por su crianza en barrica de roble francés durante +15 meses, siendo aromas tostados intensos y especiados como ciruela pasa, mora madura y pimienta, muy agradables.

Boca :

Entrada potente en boca con una buena acidez en equilibrio con taninos suaves y sedosos aportando al paladar una sensación en boca muy equilibrada por la redondez del vino, que apetece continuar disfrutándolo, tomando una copa más de este delicioso vino de la variedad Tempranillo.

Se confirman los aromas primarios frutales ya maduros, con un toque de regaliz, y en retronasal toman protagonismo la pimienta, los tostados y ahumados con una elegante sensación balsámica de menta y eucalipto aportados todos ellos por su cuidada crianza.

Maridaje :

Excelente con pescados blancos, verduras asadas, risottos con boletus y quesos curados.

Majestuoso con carnes rojas, lechazo y guisos potentes.

Sommelier 2024