



El mejor vino tinto español 2023, obra de maestros.

De color rojo cereza intenso, con reflejos granates. Muy expresivo, desplegando aromas complejos de fruta negra madura con toques especiados y notas de vainilla y regaliz. Amplio, potente, redondo, carnoso. Final largo y distinguido.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Características



Tinto Gran Reserva Tempranillo



Mínimo 24 meses en barrica de roble francés



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

PREMIOS



96 puntos, Medalla de Oro, Mejor Vino Tinto Español en International Wine Challenge, añada 2014



95 puntos, Decanter 2021, añada 2012



91 puntos, añada 2.012 y 2.008. Cata 2.019



90 puntos, añada 2009. Guía Peñín 2018, España



Bodegas Campillo · Ctra Logroño SN
013001, Laguardia (Álava).



945 60 08 26



www.bodegascampillo.com



info@bodegascampillo.es