00104362

Punica - Barrua

750 ml 6 /c

Procedencia: Sardegna (IGT Isola dei Nuraghi) - Italia.

Variedades: Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, y Merlot 5%.

Crianza: Roble Francés, 18 meses.

Nariz: perfumada y compleja. Destacan los frutos negros maduros (Crema de casis), notas expreso, especias de hornear y un sutil ahumado.

Boca: entrada cálida y seductora. La madurez de la fruta se revela de inmediato, combinada con recuerdos minerales, acompañados de unos taninos dulces. Redondez, intensidad y fineza sobresalen en conjunto. Su final es largo e inolvidable.

Maridaje opcional entre otros: la caza, el cerdo, cordero, la pasta realzada con sabores intensos, carne roja y los quesos curados (Pecorino Sardo).

92 Pts, 2014 - Wine Spectator