

# Belasco & Berasategui

Selección

## MARTIN BERASATEGUI CAMPUSTAURU RIBERA DE DUERO



### VARIEDAD

100% Tinta fina



### ELABORACIÓN

5 meses en barrica 50% roble francés y 50% roble americano.

Este vino tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del río Duero. Los suelos son franco-arenosos con ligero contenido de cascajo.



### CATA

Color guinda picota intenso y brillante. Aroma muy intenso con sensaciones frutales de mora y arándanos integrados con una madera de calidad. Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 12-15°C. Ideal para acompañar aperitivos suaves tipo canapés, aceitunas o embutidos ligeros; quesos semicurados, cremas de verduras, o carnes rojas, ya sean a la plancha o estofadas.

