BODEGAS HNOS. PEREZ PASCUAS S.L.

Viña Pedrosa La Navilla Reserva

Spanien · Kastilien-León · Ribera del Duero · Årgång 2020

Ingen bild

PRIS

469 kr

Jämförpris 625 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	14,5 % vol
Årgång	2020
Druvor	Tinto fino
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	5677001

OM VINET

Viña Pedrosa La Navilla Reserva är ett elegant rött vin från Ribera del Duero i Kastilien-León, Spanien. Vinet är tillverkat av 100% tinto fino-druvor och har lagrats på ekfat för att uppnå en harmonisk balans. Doften bjuder på mogna mörka bär, plommon och en touch av vanilj och kryddor. Smaken är fyllig och välstrukturerad med mjuka tanniner och en lång, njutbar eftersmak. Detta reservavin är perfekt för festliga tillfällen eller en mysig middag hemma. Servera till mustiga kötträtter som lammstek eller nötkött, gärna grillat, för en komplett smakupplevelse.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

601 kcal

alkohol 601 · socker 0 kcal

PER 15 CL

120 kcal

alkohol 120 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Bodegas Hnos. Perez Pascuas S.L.

www.perezpascuas.com

Viña Española AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Viña Pedrosa La Navilla Reserva

Spanien · Kastilien-León · Ribera del Duero · Årgång 2020

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR