

Ribera del Duero Don Miguel Comenge RSVA Tinto 75 cl



Referencia: 304156

Precio: 40,06 €

Descripción:

Don Miguel Comenge Reserva, elaborado en el corazón de la **D.O. Ribera del Duero**, es el vino más emblemático de la bodega Comenge, reconocido por su complejidad, elegancia y potencial de envejecimiento.

Se elabora principalmente con **Tempranillo (Tinta Fina)**, complementado con un pequeño porcentaje de **Cabernet Sauvignon**, procedente de viñedos de bajo rendimiento cuidadosamente seleccionados. La vendimia es manual, con selección de racimos en el viñedo y posterior vinificación controlada para preservar la pureza de la fruta.

La crianza se prolonga durante **20 meses en barricas de roble francés de grano fino**, lo que aporta estructura y una gran riqueza aromática, sin perder la expresión del terruño ribereño.

A la vista presenta un **color rojo picota intenso con ribete granate**. En nariz se muestra profundo y elegante, con aromas de **frutas negras maduras, ciruela y mora**, acompañadas de notas de **especias, cacao, café, tabaco y balsámicos**. En boca es amplio, redondo y persistente, con **taninos maduros y sedosos**, fresca equilibrada y un final largo y complejo.

Ideal para acompañar **carnes rojas a la parrilla, cordero asado, guisos de caza, jamón ibérico y quesos curados**, siendo una elección perfecta para celebraciones y ocasiones especiales.

Formato: 75 cl

Tipo de vino: Tinto Reserva

Variedades: Tempranillo (Tinta Fina) y Cabernet Sauvignon

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Temperatura de servicio: 16–18 °C

Denominación: D.O. Ribera del Duero

Bodega: Comenge