



Dilé Supreme Oro

Tipo: Tinto con Crianza

Añada: 2017

Denominación de origen: Piamonte

Bodega: Santero

Variedades: Uvas:40%Pinot Noir, 40%Cabernet Sauvignon 20%Barbera .

Maridaje: Ideale para acompañar aves como pollo, ganso o pato, sobre todo sin son preparadas con especias y al horno. También es un aliado de lujo con quesos semicurados.puede maridarse perfectamente con pescados como el atún y el salmón.

Temperatura: 16°C-18C

Premios:

Nota de cata : Color.Rojo rubí, bordes en tonos magenta. Aromas a guindas frescas, suaves aromas a bosque, toques florales, madera muy bien integrada, con elegancia y complejidad a través de suaves aromas tostados de avellanas y vainilla. Equilibrado y de rica acidez, taninos son casi imperceptibles, suaves sensaciones dulces. De volumen medio y buena persistencia,final vibrante y elegante a la vez.