

PARIS TRIMIÑO
BODEGA

BODEGA
París Trimiño.
D.O. Ribera del Duero.

VARIETADES DE UVA
Tempranillo 100%.

CRianza
Mínimo 12 meses en roble francés
y su posterior reposo durante un
mínimo de 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA
Tono rojo rubí con buena copa.
En nariz agradables sensaciones
de la crianza en maderas nobles,
vainilla, especias bien conjuntadas
con otras sensaciones de fruta
compotadas.
Vigoroso, amplio, sabroso y
equilibrado en boca.

WINE CELLAR
París Trimiño.
Certificate of Origin: Ribera del
Duero.

GRAPE VARIETY
Tempranillo 100%.

CRianza WINE
Minimum 12 months in french oak
and the following settled in bottle
during a minimum of 6 months.

TASTING NOTES
Red ruby wine with good drink.
Pleasant aromatic sensations of
the aging in fine woods, vanilla, and
well combined spices with fruit
compote sensations.
Vigorous, spacious and tasty with
balanced flavours.

www.bodegaparis.com

PARIS
PLUS

