



CASAR DE BURBIA

GUÍAPEÑÍN

❖ TEBAIDA Nº5 2018

Score: 94 Points. Representativo, varietal, sabroso. Color: Cereza, granate. Aroma: Balsámico, fruta madura, hierbas de monte, tostado. Boca: Sabroso, especiado, taninos maduros, persistente, fruta madura.

❖ TEBAIDA NEMESIO 2018

Score: 93 Points. Clásico, complejo, corpulento. Color: Cereza. Aroma: Especiado, fruta madura, cacao, fino. Boca: Lleno, largo, persistente.

❖ TEBAIDA 2018

Score: 92 Points. Aromático, con personalidad, maduro. Color: Cereza intenso. Aroma: Especiado, pan tostado, fruta madura. Boca: Sabroso, persistente.

❖ HOMBROS 2018

Score: 92 Points. Corpulento. Color: Cereza oscuro, borde granate. Aroma: Fruta madura, fruta confitada, especias dulces. Boca: Especiado, taninos maduros, largo.

❖ CASAR DE BURBIA GODELLO FERMENTADO EN BARRICA 2018

Score: 92 Points. Aromático, corpulento. Color: Amarillo brillante. Aroma: Complejo, con carácter, especias dulces, pastelería, fruta madura, cítricos. Boca: Sabroso, graso, lleno

❖ CASAR DE BURBIA 2018

Score: 90 Points. Color: Cereza muy intenso, borde violáceo. Aroma: Fruta confitada, especiado, cacao fino, ahumado, hierbas silvestres. Boca: Equilibrio, sabroso, frutoso, taninos maduros, cierta persistencia.

❖ CASAR DE BURBIA GODELLO 2019

Score: 90 Points. Color pajizo brillante. Aroma: Floral, fruta blanca, fruta de hueso. Boca: Sabroso, fresco, buena acidez, retronasal afrutado, varietal