



MARCO REAL

Nombre MARCO REAL COLECCIÓN PRIVADA

Tipo de vino TINTO CRIANZA

Varietades 45% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot y 10% Graciano.

Grado alcohólico 13,5

Elaboración Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de viñedos propios situados en Sansol y Torres del Río. Previa selección manual, la vinificación se realiza por variedades y parcelas separadamente. La fermentación alcohólica se efectúa a una temperatura máxima de 30°C, con maceraciones superiores a 30 días, y la fermentación maloláctica se realiza parcialmente en barricas nuevas de roble francés.

Crianza Realizado el coupage seleccionado, el vino envejece durante 12 meses en barricas nuevas de roble procedente de los bosques del centro de Francia, de tostado medio. Posteriormente se mantiene en botella durante un periodo mínimo de 12 meses.

Cata Vino de capa alta, de color granate intenso, con ribetes violetas. En nariz percibimos aromas primarios de frutas rojas maduras, bien complementados y equilibrados con finos y elegantes aromas tostados y torrefactos. Paso por boca amplio, sabroso, voluminoso, creciente, con gran persistencia y personalidad marcada por tonos balsámicos aportados por la barrica nueva, junto con una gran carga frutal.

Temperatura de consumo: 18°C



MARCO REAL

Colección Privada