



MARCO REAL

Nombre MARCO REAL RESERVA DE FAMILIA 2004
GRAN BACCHUS DE ORO 2008

Tipo de vino TINTO RESERVA

Variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano.

Viñedos Propiedad de la Familia Belasco de más de 40 años ubicados en Sansol y Torres del Río.

Vendimia y Elaboración Manual en cajas de 20 kg. de capacidad y realizada el 4 de Octubre para el Merlot, el 14 de Octubre para el Tempranillo y el 26 de Octubre para el Cabernet Sauvignon y Graciano. Selección manual a su llegada a bodega e introducción en depósitos mediante gravedad sin uso de bombas.

La vinificación se realiza por variedades y parcelas separadamente. La fermentación alcohólica se efectúa a 28°C y le sigue una larga maceración (de 25 a 30 días) para lograr la máxima extracción de los taninos francos de la uva.

Fermentación Maloláctica En barricas nuevas de Roble Francés de 7 tonelerías diferentes.

Crianza 14 meses en barricas nuevas de Roble Francés.

Nota de Cata *Color:* Rojo picota oscuro, profundo, atractivo y de alta intensidad.

Nariz: Compleja y potente, con un amplio abanico de aromas de cereza sobre un fondo de frambuesas y moras con una punta de grosella, aromas de cacao, café natural y miel de flores.

Boca: Muy carnosa, sabrosa, densa y amplia, de gran cuerpo y concentración, con una amplia frutuosidad fresca bien ensamblada con notas balsámicas con una buena aromática retronasal y larga persistencia.



MARCO REAL

Reserva de Familia