



BODEGAS MARCO REAL

MARCO REAL

ROSÉ



VARIEDAD

Garnacha



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Este rosado se elabora mediante el método tradicional de sangrado, extrayendo el mosto de la uva Garnacha por su propio peso y sin utilizar ningún elemento de prensado.

Tras 12 horas de maceración, el mosto fermenta durante unos 20 días a 16-18°C. Durante 3 meses mantenemos y trabajamos las lías finas que potenciarán sus virtudes organolépticas especialmente en boca. Posteriormente el vino es clarificado, estabilizado, filtrado y finalmente embotellado.



CATA

De aspecto brillante y tímido color fresa.

Intenso en nariz, predominando las notas frutales (grosella, cereza) y florales.

En boca es goloso, con un paso elegante y untuoso. Mantiene la frescura en su recorrido dejando un post-gusto lleno de fruta.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: de 8 a 10 °C.

Maridaje con pescados grasos, carne blanca, ensaladas, pastas, arroces, verduras,....



Bodegas Marco Real

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familiabelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra