



MARCO REAL

Nombre HOMENAJE CRIANZA

Tipo de vino TINTO CRIANZA

Variedades Tempranillo y Merlot.

Elaboración Vino elaborado con uvas procedentes de viñedos seleccionados, realizándose la vinificación por variedades separadamente. La fermentación se efectúa en depósitos de acero inoxidable a 28°C, con una maceración de 21 días.

Crianza EL vino es criado en barricas de roble americano y francés de 225 litros durante 12 meses. Durante este tiempo se realizan dos trasiegos. Más tarde, se hace el coupage con los vinos seleccionados de las distintas variedades y se embotella. Finalmente, las botellas reposan en nuestra bodega para que el vino llegue al consumidor en su momento óptimo de consumo.

Cata Color rojo cereza bien cubierto. En nariz encontramos agradables notas de frutas rojas maduras que se combinan con aromas tostados. En boca percibimos una gran amplitud e intensidad que hace que sea un vino franco y largo. Asimismo, conserva gran cantidad de fruta que combina armónicamente con un toque de madera de calidad. Tiene un postgusto amable y persistente.
Temperatura de consumo: 18 °C



HOMENAJE