



## MARCO REAL

**Nombre** HOMENAJE ROSADO

**Tipo de vino** Rosado

**Añada** 2017

**Varietades** Elaborado a través de una selección de varietales de nuestros propios viñedos, predominando la variedad garnacha.

**Elaboración** Por el método tradicional del sangrado, tras un período de maceración de los mostos con los hollejos no superior a 8 horas. La fermentación se realiza lentamente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 15 y 20°C)

**Cata** De aspecto brillante y color rosado con notas violáceas. En nariz presenta aromas frutales intensos a fresa, cereza y grosella con notas golosas de piruleta. En boca es equilibrado, untuoso, se mantiene muy afrutado, goloso, con un paso de boca elegante y fresco en todo el recorrido de la boca.



# HOMENAJE