



BODEGAS MARCO REAL

MARCO REAL

MARCO REAL RIBERA DEL DUERO



VARIEDAD

100% Tinta del país



ELABORACIÓN Y CRIANZA

5 meses en barrica 50% roble francés y 50% roble americano.

Este vino tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del río Duero. Los suelos son franco-arenosos con ligero contenido de cascajo.



NOTAS DE CATA

Color guinda picota intenso y brillante.

Aroma muy intenso con sensaciones frutales de mora y arándanos integrados con una madera de calidad.

Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 12-15°C. Ideal para acompañar aperitivos suaves tipo canapés, aceitunas o embutidos ligeros; quesos semicurados, cremas de verduras, o carnes rojas, ya sean a la plancha o estofadas.



Bodegas Marco Real

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

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra