



MARCO REAL

Nombre: Torre del Homenaje

Tipo de vino: Tinto Roble

Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Elaboración: Vino elaborado con uvas procedentes de viñedos seleccionados, realizándose la vinificación por variedades separadamente y concluyendo el coupage definitivo antes del periodo de crianza.

Crianza: El vino es criado en barricas de roble francés de 225L durante un breve periodo de al menos tres meses.

Finalmente las botellas reposan en botellero para que el vino llegue al consumidor en su momento óptimo de consumo.

Cata: Atractivo color rubí. Presenta en nariz aromas de frutos rojos maduros combinados con sutiles notas especiadas. Es un vino amplio y armónico, con un postgusto amable y persistente.

