



BODEGAS MARCO REAL



MARCO REAL

Pequeñas Producciones

EL VALOR DEL TERRUÑO, EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

MARCO REAL PEQUEÑAS PRODUCCIONES GARNACHA ROSADO



VARIEDAD

100% Garnacha



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado 100% con uva Garnacha del término Corraliza de los Roncaleses situado en Olite, a 388 m de altitud sobre el nivel del mar. El viñedo se asienta sobre suelos calizos y franco arcillosos poco fértiles. Zona de clima Mediterráneo con influencias atlánticas y una marcada influencia del Cierzo (viento seco y fresco del noroeste de la península). Pluviometría media anual alrededor de 400mm. La vendimia mecánica se llevó a cabo la última semana de septiembre 2017. Recepción de las uvas en bodega, despalillado y una vez lleno el tanque, se sangra el mosto a otro depósito de acero inoxidable. Después de un desfangado estático en frío a 10°C, el mosto fermenta con levaduras seleccionadas a 16-18°C durante unos 20 días. Antes de embotellar, el vino es clarificado, estabilizado y filtrado.



CATA

Tímido color fresa, con ribetes azules. En nariz es muy intenso, con fragante aroma a mora, pomelo, albaricoque y lima, con un delicado fondo de lilas. Sutil y redondo en boca, con una acidez bien equilibrada que aporta frescor y largura.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 8-10°C. Ideal para acompañar sushi, arroces, pasta, pescados ahumados, carnes cerdo ligeras, verduras a la parrilla, menestra, foie, entremeses, mariscos.



Bodegas Marco Real

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

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra