



MARCO REAL

Reserva de Familia

Nombre: MARCO REAL RESERVA DE FAMILIA

Tipo de vino: TINTO RESERVA

Varietades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano.

Elaboración: Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de las mejores uvas de los viñedos de la familia Belasco situados en Torres del Río y Sansol. La vinificación se realiza por variedades y parcelas separadamente. La fermentación alcohólica se efectúa a 28°C seguida de una larga maceración (25 a 30 días) para efectuar la máxima extracción de los taninos buenos de la uva.

Crianza: Cada vino es criado por separado en barricas nuevas de roble procedente de los bosques del centro de Francia. Posteriormente se realiza el *coupage* de los vinos seleccionados. El tiempo de crianza es de 36 meses entre barrica y botellero.

Cata:

Color: Rojo picota oscuro, profundo, atractivo y de alta intensidad.

Nariz: Compleja y potente, con un amplio abanico de aromas de cereza sobre un fondo de frambuesas y moras con una punta de grosella, aromas de cacao, café natural y miel de flores. **Boca:** Muy carnosa, sabrosa, densa y amplia, de gran cuerpo y concentración, con una amplia frutuosidad fresca bien ensamblada con notas balsámicas con una buena aromática retronasal y larga persistencia.

Temperatura de servicio: 18° C

