



MARCO REAL

Nombre: Marco Real Pequeñas Producciones

Varietades : 100% Garnacha

Grado alcohólico: 15

Elaboración: Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de los mejores viñedos de Garnacha, propiedad de la Familia Belasco , ubicados en la finca “Corraliza de los Roncaleses “ en SantaCara. Previa selección manual a su llegada a bodega, la fermentación alcohólica se efectúa a 23 °C y le sigue una larga maceración de 20 días para obtener la máxima fruta y frescura en el vino obtenido de las uvas.

Crianza : El vino sigue su proceso con un envejecimiento de 5 meses en barricas de roble francés.

Cata: Color: rojo profundo. Nariz: muy floral donde predominan las notas de flor de azahar con un ligero toque cítrico y de cacao amargo. Boca: entrada con volumen, suave y elegante y un final de recorrido refrescante y muy agradable.

