



Familia Belasco

..... Desde 1834

Bodegas Marco Real

Marco Real Reserva de Familia



MARCO REAL



Clasificación: Tinto Reserva.



Variedades: 50% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot y 5% Graciano.



Temperatura de servicio: 18°C.



Maridaje: Guisos de carne, asados, carnes rojas, caza y quesos curados.



Consumo: Corto y medio plazo.

Elaboración

Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de los mejores viñedos de la familia Belasco, situados en Torres del Río y Sansol y previa selección manual a su llegada a bodega. La vinificación se realiza por variedades y parcelas separadamente. La fermentación alcohólica se efectúa a 28°C seguido 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 durante 18 meses en barricas nuevas de roble procedente de los bosques del centro de Francia, de tostado medio. Posteriormente se realiza el coupage de los vinos seleccionados, que permanecen en botella durante un período mínimo de 24 meses.

Cata

Vista: Profundo y atractivo color rojo cereza oscuro, con destellos granate en su ribete, limpio y brillante.

Nariz: Muy elegante, sutil, fino y complejo en nariz, donde desarrolla una gran frutalidad, en perfecta fusión con sus notas especiadas, de canela y vainilla.

Boca: En boca es muy maduro, estructurado, aromático y denso, con un paso marcado por su buena frutalidad, con taninos bien integrados, y un final amable y persistente.

