



Familia Belasco
..... Desde 1831

Bodegas Marco Real

Homenaje Crianza



MARCO REAL



Clasificación: Tinto Crianza.



Varietades: 50% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot y 5% Garnacha.



Temperatura de servicio: 18°C.



Maridaje: Ideal con carnes rojas, carnes asadas, caza y quesos curados.



Consumo: Corto y medio plazo.

Elaboración

Vino elaborado con uvas procedentes de viñedos seleccionados, realizándose la vinificación por variedades separadamente. La fermentación se efectúa en depósitos de acero inoxidable a 28°C, con una maceración de 21 días.

Crianza

Cada vino es criado por separado en barricas de roble americano y francés de 225 l. durante 12 meses. Durante este tiempo se realizan dos trasiegos. Más tarde, se hace el coupage con los vinos seleccionados de las distintas variedades y se embotella. Finalmente, las botellas reposan en nuestra bodega durante al menos 12 meses para que el vino llegue al consumidor en su momento óptimo de consumo.

Cata

Vista: Color rojo cereza bien cubierto.

Nariz: En nariz encontramos agradables notas de frutas rojas maduras que se combinan con aromas tostados.

Boca: En boca percibimos una gran amplitud e intensidad que hace que sea un vino franco y largo. Asimismo, conserva gran cantidad de fruta que combina armónicamente con un toque de madera de calidad. Tienen un postgusto amable y persistente.

