



BODEGAS MARCO REAL



MARCO REAL

LOS ENCUENTROS MÁS DIVERTIDOS SON AQUELLOS QUE SURGEN ESPONTÁNEAMENTE. TE PROMONENSO DISFRUTAR DE ESOS MOMENTOS CON DE BARRAS; UN CRIANZA PARA COMPARTIR

MARCO REAL DE BARRAS



VARIEDAD

Selección de varietales de viñedos seleccionados



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado con uvas de viñedos seleccionados con una fermentación en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza en barricas de roble francés



CATA

Color picota intenso..

Nariz: Se presenta con aromas de frutos rojos maduros con notas tostadas.

Boca: Entrada amplia e intensa, haciéndole un vino largo y franco, dejando un agradable sabor persistente.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 18°C. Especialmente recomendado para acompañar platos de carnes tojas, guisos de caza y quesos curados

Bodegas Marco Real

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

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra