



BODEGAS MARCO REAL

CELEDÓN

MARCO REAL



VARIEDADES

Tempranillo y Graciano.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Protegido por la Sierra de Cantabria, este vino ha sido elaborado a partir de antiguos viñedos, situados en el corazón de Rioja Alavesa a 550 metros de altitud.

Le fermentación maloláctica se realiza, un 50% en barricas de roble francés y un 50% en depósitos de cemento.

Crianza: 14 meses de roble 100% francés.



CATA

Color: Vino de capa alta e intenso.

Nariz: Aroma de coco, cacao, pimienta negra y fruta roja madura.

Boca: entrada suave y aterciopelada. Goloso, elegante y mineral. Su equilibrada acidez hace que sea un vino largo, con cuerpo y muy agradable.

Bodegas Marco Real

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familiabelasco.com
Fb: @BodegasMarcoReal TW: @BodegaMarcoReal Ig: @GrupoLaNavarra