

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL ORGANIC WINE



VARIETADES

Tempranillo 60%, Garnacha 20% y Graciano 20%.
Crianza de seis meses en roble americano.



ELABORACIÓN Y SUELO

Este vino se elabora a partir de uvas cultivadas en agricultura ecológica, recogidas durante la segunda quincena de Septiembre y la primera del mes de Octubre. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 24-26°C. con control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.



CATA

Color rojo cereza-granate de capa media, con ribetes granates. Aromas muy limpios y potentes, resaltando frutos rojos y negros en sazón.

Tiene un paso de boca suave, equilibrado y sabroso, con taninos nobles y dulces muy bien integrados, marcado con frutas rojas y negras en confitura.

Persistente, agradable y complejo, con notas de fruta fresca.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; entre 14 ° y 18°C

Marida a la perfección con quesos semicurados y carnes blancas.

