

MARCO REAL

*Pequeñas
Producciones*

MARCO REAL PEQUEÑAS PRODUCCIONES GARNACHA



VARIEDAD

100% Garnacha

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia tradicional a mano y mesa de selección. Tras una corta maceración en frío fermenta a temperatura controlada. Maceración post fermentación corta para obtener una expresión aromática con tipicidad y armonía. Una vez finalizadas la fermentación alcohólica y malo láctica, el vino se lleva a barricas durante al menos 12 meses, hasta que alcanza cremosidad y untuosidad sin perder frescor aromático.

CATA

Atractivo color rojo cereza con menisco amoratado y capa alta. En nariz domina la expresión de la tipicidad de la Garnacha y una fina presencia de aromas tostados y balsámicos. Boca fresca, con peso frutal, sabroso y muy redondo. Fruta roja liviana con un grato y fresco paso de boca.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 14-16°C.

Acompaña a la perfección a una gran variedad de platos, desde pastas y arroces, carnes y pescados de sabor intenso.