

# HOMENAJE

## HOMENAJE CRIANZA 2017



### VARIEDAD

Uvas seleccionadas de nuestros propios viñedos.



### ELABORACIÓN Y CRIANZA

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.

El vino es criado en barricas de roble americano y francés de 225 litros 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 para que el vino llegue al consumidor en su momento óptimo de consumo.



### CATA

**COLOR:** Color rojo cereza bien cubierto.

**NARIZ:** Agradables notas de frutas rojas maduras que se combinan con aromas tostados.



**BOCA:** Gran amplitud e intensidad que hace que sea un vino franco y largo. Conserva gran cantidad de fruta que combina armónicamente con un toque de madera de calidad. Tiene un postgusto amable y persistente.

### SERVICIO

Temperatura de consumo: 12-14°C.



**Bodegas Marco Real**

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra [www.familiabelasco.com](http://www.familiabelasco.com)

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra