

GLN

WINE & SPIRITS

BOLETÍN INFORMATIVO

NOVEDADES
ENOTURISMO
ACTIVACIONES
PREMIOS

Este es tu estilo **HOMENAJE**



Gama completa Homenaje Enjoy, una gama joven y completa ideal para disfrutar en cualquier lugar. Vinos frescos y con personalidad. Apertura fácil.

#tuMomentoTuHomenaje



NUEVA IMAGEN HOMENAJE ROBLE

ELABORACIÓN

Criado 3 meses en barrica de roble francés.

Elaborado con una selección de variedades de los mejores viñedos de Familia Belasco.

CATA

Color rojo violeta brillante.

En nariz aparece la fruta fresca y notas ligeras tostadas y de especias. En boca tiene un cuerpo medio, con fruta y ligera madera en primer plano. Taninos suaves y buen final.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 14-16°C.

Acompaña muy bien a los embutidos, carnes, potajes, productos ahumados y quesos.

Enjoy life. Disfruta la vida

HOMENAJE

SPRING SUMMER EDITION



Enjoy Life

Enjoy life. Disfruta la vida

UNA LINEA AMIGABLE Y
FRESCA ESPECIAL PARA
VERANO.

MEJORAMOS LA IMAGEN
DE HOMENAJE PARA ESTE
VERANO.

DISEÑO QUE MANTIENE
MEJOR EL FRESCOR
DENTRO DE UNA
CUBITERA.

#tuMomentoTuHomenaje

NUEVA IMAGEN Y NUEVO CONCEPTO DE MARCO REAL PEQUEÑAS PRODUCCIONES ROSÉ BLUSH

Marco Real Pequeñas Producciones **Blush**, así llamamos a nuestro nuevo rosa pálido, apelando a esa forma popular de describir los rosados pálidos y delicados. El termino Blush ganó popularidad en Estados Unidos y describe ese color que va del rosa suave al salmón claro.



VARIEDAD

Garnacha

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado con uva Garnacha de las terrazas más altas de Olite, sobre las que se asienta un viñedo en suelos calizos y pedregosos poco fértiles. Ambiente mediterráneo, con pertinaz Cierzo, que se condensa en una sensación de entorno austero en el que las cepas han aprendido a desenvolverse para ofrecer un vino rosado cuya personalidad nos traslada al entorno de origen.

CATA

Color rosa pálido, coralino, delicado. En nariz aromas frescos y afrutados. Desarrolla volumen y redondez en boca, conservando la frescura que buscan los amantes de los rosados modernos. También se aprecia cierta untuosidad gracias a haber estado sobre sus lías durante 2 meses.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 8-10°C.

Ideal como aperitivo y como complemento perfecto en cualquier fiesta.

NUEVO GARNACHA TINTO EN MARCO REAL PEQUEÑAS PRODUCCIONES

Marco Real Pequeñas Producciones **Garnacha** Garnacha **con crianza de 12 meses** dentro de la familia de pequeñas producciones



VARIEDAD

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.

MARCO REAL

*Pequeñas
Producciones*



PRESENTACIÓN FINCA LA PARED

PAMPLONA

Nueva añada Finca La pared 2021



Nuevos vinos Finca La Pared Rosé y Chardonnay



Finca La Pared tiene dos nuevos vinos - Rosé y Chardonnay - con la etiqueta Finca La Pared, procedentes de la selección de parcelas de los viñedos situados en la Sonsierra navarra. Estos dos nuevos vinos se unen a la gama de tintos que, con sus segundas añadas, se presentaron en el restaurante La Capilla de Pamplona. Además de la nueva añada, otra novedad es que el Cuvée especial es ahora un blend de Graciano, Syrah y Cabernet Sauvignon.

NUEVOS TESOROS DENTRO DE FINCA LA PARED



VARIEDAD

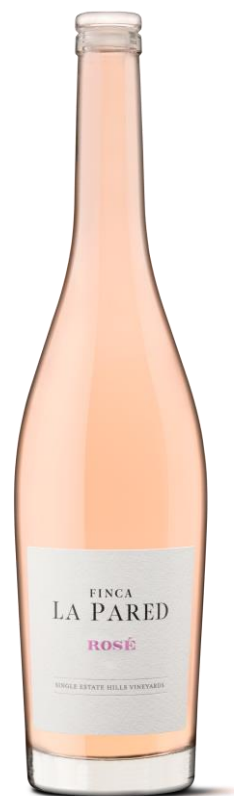
Chardonnay

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección de uvas de ladera con orientación Sur que imprime un carácter meloso a la Chardonnay. Vendimia mecánica nocturna, en su momento óptimo de maduración, con temperaturas frescas, para preservar los aromas del fruto y evitar oxidaciones. Tras una corta maceración en la prensa se selecciona el mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad. A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños depósitos de acero inoxidable. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un periodo de 7 meses en barricas de 500 litros de roble de diferentes orígenes. Finalizado este proceso se realiza una cata, barrica por barrica, para definir el ensamblaje final.

CATA

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, brillante. En la nariz destaca la primera impresión de madera fina, muy bien integrada. Notas tostadas frescas, tonos mentolados y balsámicos. Fruta cítrica y un fondo tropical. En boca es meloso. Aparece el roble con mucha dulcedumbre, tostados finos y una acidez presente que ejerce de columna vertebral para integrar futa y madera. Final persistente.



VARIEDAD

Garnacha

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado con uva Garnacha. Es un vino sutil y delicado para deleitar los sentidos y satisfacer los paladares más exigentes. Su distintivo color rosa pálido anticipa una experiencia sensorial única que fusiona la frescura de los mejores viñedos con la complejidad y sedosidad obtenida por su maduración sobre sus lías durante 5 meses.

CATA

Color rosa pálido, coralino y delicado. En nariz aromas perfumados y afrutados. Desarrolla volumen y redondez en boca, conservando la frescura que buscan los amantes de los rosados modernos. También se aprecia cierta untuosidad gracias al reposo sobre sus lías.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para aperitivo y para un bonito atardecer.

Temperatura de consumo: 8-10°C.

GLN MIRA AL SUR CON BODEGAS BARÓN

GLN sigue su expansión y se une a la histórica Bodegas Barón de Sanlúcar de Barrameda para la distribución a nivel nacional de los vinos de esta bodega andaluza con más de tres siglos de existencia. Para GLN, esta unión supone introducirse en los vinos del Marco de Jerez con unas marcas ya consolidadas: **Micaela y Xixarito**.

Bodegas Barón cuenta con las soleras más viejas del Marco de Jerez, **barricas de más de 300 años**, dónde realizan su crianza las **marcas Micaela y Xixarito** que GLN va a distribuir a nivel nacional.

Micaela tiene una imagen muy alegre y andaluza, con una etiqueta llena flores que recuerdan al mantón de Manila, y es su gama de vinos dirigida a un público más joven.

Con los vinos **Xixarito**, apodo de José Rodríguez Jiménez, se le rinde homenaje al gran impulsor de esta marca y al que situó a Bodegas Barón de nuevo en el mapa de las bodegas más importantes de Sanlúcar de Barrameda. Esta gama de vinos va dirigida a un público más entendido y a *wine*lovers amantes de los vinos jerezanos.





APERTURA 2024

DISFRUTA NUESTRA TERRAZA

Marco Real abre sus puertas en **verano** para disfrutar del **tardeo** con una buena **variedad de vinos**, acompañados de **tapas** y de **entorno**.



Marco Real recibe por 4º año consecutivo este reconocimiento que otorgan los usuarios de Tripadvisor a sus lugares favoritos



Tripadvisor
Travellers' Choice Awards
Winner 2024

Bodegas Marco Real



FUEGO VALYRIO

FEAT SAN FERMÍN

Nuestra primera **edición especial y limitada**, creada con motivo de una de las fiestas más épicas, San Fermín.

Rendimos también homenaje a Navarra, origen y hogar de nuestra destilería.

Por primera vez, cambiamos el dragón, nuestro icónico logo, por un toro de lidia, y representamos el recorrido de los encierros desde los Corrales de Santo Domingo hasta la plaza de toros de Pamplona.



FINCA LA PARED



MARCO REAL

VINOS & BODEGAS





91



92



94



Verema es una de las comunidades online más influyentes en el mundo del vino y la gastronomía en España. Sus premios son otorgados por votación de miles de usuarios apasionados por el vino, lo que los hace especialmente significativos. Recibir altas puntuaciones en Verema es un testimonio de la calidad y dedicación con la que elaboramos nuestros vinos.

GLN

WINE & SPIRITS

BOLETÍN INFORMATIVO

NOVEDADES
ENOTURISMO
ACTIVACIONES
PREMIOS