MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL COLECCIÓN PRIVADA

VARIEDAD
Selección de varietales de viñedos seleccionados

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Realizado el coupage seleccionado, el vino envejece durante 24 meses entre barrica y botellero, de tostado medio.

CATA
Vino de capa alta, granate intenso.
En nariz percibimos aromas primarios de frutas rojas maduras, bien complementados y equilibrados con finos y elegantes aromas tostados y torrefactos. Paso por boca amplio, sabroso, voluminoso, creciente, con gran persistencia y personalidad marcada por tonos balsámicos aportados por la barrica nueva, junto con una gran carga frutal.

SERVICIO Y MARIDAJE
Temperatura de consumo; 18ºC. Ideal para acompañar caza, carnes rojas y aves, quesos de oveja, legumbres y embutidos.