

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Blanco Roto



MARCO REAL BLANCO ROTO



VARIEDAD

Moscatel y Syrah.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Elaborado de forma natural por parada de fermentación en frío, nace Marco Real Blanco Roto, un vino delicado, afrutado y floral.

Después de una vendimia seleccionada y tras una breve maceración pelicular, se produce la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada.



CATA

De color amarillo pálido a amarillo pajizo. Limpio y brillante.

Intenso en aromas confitados de fruta blanca y ligeras notas florales y vegetales que aportan complejidad y frescor.

En boca se muestra suave y elegante, goloso, con buen equilibrio, frescor y dulzor.



SERVICIO Y MARIDAJE

Por su moderada graduación alcohólica, su suave dulzura y su gran frescura, resulta un vino ideal tanto para degustar sólo o como para acompañar aperitivos y postres.

