

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS



MARCO REAL 100% GARNACHA



VARIEDAD

100% Garnacha



ELABORACIÓN Y CRIANZA

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 frío fermenta a temperatura baja para lo habitual en un vino tinto. De esta forma intentamos obtener una expresión aromática intensa. Una vez finalizadas la fermentación alcohólica y malo láctica, el vino se conserva con lías finas en depósito durante unos 5 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.

