

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL

MARCO REAL ALBILLO REAL



VARIEDADES

100% albillo real



ELABORACIÓN Y SUELO

Vendimia manual en cajas, por la noche y posterior selección en mesa. Doble vendimia por parcela. Primero los racimos más expuestos. Vinificación por parcelas, algunas son elaboraciones tradicionales y otras por hiperoxidación. Consiguiendo mayor representatividad de la variedad en el vino, sin intervencionismo. Realizamos una vendimia manual seminoturna. Tras ésta, se lleva a cabo el prensado directo de racimos enteros. Su zumo se enfría y desfanga a las 24 horas y se inicia de forma natural la fermentación con las propias levaduras de la uva. Una vez fermentado, se lleva a cabo una crianza de 8 meses en barricas de roble francés de 500 litros usadas, con bâtonnages en cada luna llena. El 30% se elabora sin sulfitos, aportando mayor riqueza, complejidad y cremosidad. Se limpia de forma natural mediante frío natural del invierno y trasiegos, sin clarificar ni filtrar. Último bâtonnage en diciembre.



CATA

Tono amarillo pajizo. Aromas de fruta blanca, de hueso a la vez que floral.

La boca untuosa, amplia, sabrosa con un final ligeramente amargo propio de la variedad que lo hace muy gastronómico.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 10°C.

Acompaña Muy bien carne blanca, pescados, ibéricos, pastas.

