

# MARCO REAL

## VINOS & BODEGAS

### MARCO REAL GRAN VINO DE RUEDA 2020



#### VIÑEDO

Viña vieja en vaso de 1950 y 1969 vendimia manual. Rendimiento final de 61%, inferior al 65% admitido por DO Rueda para esta categoría.

#### SUELO

Tierras pardas, ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas con una buena aireación y drenaje y afloraciones calizas en las cotas más altas de las ondulaciones.

#### CLIMA

Propias de un clima continental. Saltos térmicos fuertes del día a la noche, inviernos fríos y largos. Primavera cortas y heladas tardías.



#### ELABORACIÓN

Vendimia manual, bajos rendimientos, cuidada elaboración añadiendo hielo seco en viñedo para evitar oxidaciones y fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable con control de temperaturas. Crianza de 8 meses sobre sus lías finas

#### CATA

Presenta un color dorado brillante con acidez media, aromas frutales con matices herbáceos y toques tropicales.



#### MARIDAJE

Ideal para maridar con arroces, carnes blancas, pescados y mariscos.

#### GRADUACIÓN

13,5%