



BODEGAS MARCO REAL

MARCO REAL

EL VALOR DEL TERRUÑO, EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN



MARCO REAL COLECCIÓN PRIVADA



VARIEDAD

Selección de variedades de viñedos seleccionados



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de las mejores uvas de los viñedos de la familia Belasco situados en Torres del Río y Sansol. La vinificación se realiza por variedades y parcelas separadamente. La fermentación alcohólica se afecta a 28°C seguida de una larga maceración de 30 días, y la fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés.

Realizado el coupage seleccionado, el vino envejece durante 12 meses en barricas nuevas de roble procedente de los bosques del centro de Francia, de tostado medio. Posteriormente se mantiene en botella durante un periodo mínimo de 12 meses.



CATA

Vino de capa alta, de color granate intenso, con ribetes violetas.

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; 18°C. Ideal para acompañar caza, carnes rojas y aves, quesos de oveja, legumbres y embutidos.

Bodegas Marco Real

Ctra Pamplona-Zaragoza, Km 38. 31390, Olite-Navarra www.familiasbelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra