



BODEGAS MARCO REAL

MARCO REAL

EL VALOR DEL TERRUÑO, EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

MARCO REAL RESERVA DE FAMILIA



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 efectúa a 28°C seguida de una larga maceración (25 a 30 días) para efectuar la máxima extracción de los taninos buenos de la uva.

Cada vino es criado por separado en barricas nuevas de roble procedente de los bosques del centro de Francia. Posteriormente se realiza el coupage de los vinos seleccionados. El tiempo de crianza es de 36 meses entre barrica y botellero.



CATA

Color: Rojo picota oscuro, profundo, atractivo y de alta intensidad.

Nariz: Compleja y potente, con un amplio abanico de aromas de cereza sobre un fondo de frambuesas y moras con una punta de grosella, aromas de cacao, café natural y miel de flores. Boca: Muy carnosa, sabrosa, densa y amplia, de gran cuerpo y concentración, con una amplia frutuosidad fresca bien ensamblada con notas balsámicas con una buena aromática retronasal y larga persistencia.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 18°C. Ideal para acompañar carnes asadas, pescados de río, guisos, embutidos, quesos semicurados o legumbres.



Bodegas Marco Real

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

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra