

# MARCO REAL

## VINOS & BODEGAS



### VIÑEDO

Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

### SUELO

Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino.

### CLIMA

Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura.



### ELABORACIÓN

6 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable, sin barrica para preservar su carácter frutal.

### CATA

Color cereza picota con reflejos violáceos, de intensidad media a profunda. En nariz aparecen frutas rojas maduras como la cereza y la ciruela, notas balsámicas y recuerdo mineral de los suelos de pizarra. En boca es fresco y sedoso; con acidez equilibrada, tanino elegante y pulido. Agradable y prolongado final afrutado.



### MARIDAJE

Cocido gallego, guisos de carne, atún rojo, quesos semicurados.

### GRADUACIÓN

13,5°