

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD

100% Tempranillo

ELABORACIÓN Y CRIANZA

3 meses en barrica 50% roble francés y 50% roble americano.

Este vino tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del río Duero. Los suelos son franco-arenosos con ligero contenido de cascajo.

NOTAS DE CATA

Color guinda picota intenso y brillante.

Aroma muy intenso con sensaciones frutales de mora y arándanos integrados con una madera de calidad.

Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 12-15°C. Ideal para acompañar aperitivos suaves tipo canapés, aceitunas o embutidos ligeros; quesos semicurados, cremas de verduras, o carnes rojas, ya sean a la plancha o estofadas.

