



Familia Belasco
..... Desde 1831


BELASCO DE BAQUEDANO



LLAMA MALBEC



VARIEDADES

Bonarda y Malbec



VIÑEDO

La uva Malbec que se toma para elaborar este elegante vino, proviene de viñedos con una edad superior a los 100 años, conducido en espaldero y ubicados a una altura de 1.020 m. sobre el nivel de mar.



VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La fermentación alcohólica se realizó en tanques de 20.000 lts. De acero inoxidable, a temperatura controlada. Durante este proceso, la temperatura máxima fue de 26°C y el tiempo total de maceración fue de 12 días. Posee fermentación maloláctica. Crianza: 6 meses en barricas de roble francés.



NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo rubí, aroma de frutos maduros integrados con el aporte de la crianza en Roble. En boca es de estructura media con un final armonioso y equilibrado.

Belasco de Baquedano

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

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra