

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS



MARCO REAL COLECCIÓN PRIVADA



VARIEDAD

Selección de variedades de viñedos seleccionados



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Realizado el coupage seleccionado, el vino envejece durante 24 meses entre barrica y botellero, de tostado medio.



CATA

Vino de capa alta, granate intenso.

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.familiabelasco.com

Fb: @BodegasMarcoReal

TW: @BodegaMarcoReal

Ig: @GrupoLaNavarra