MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente



MARCO REAL
COLECCIÓN PRIVADA 2021

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; 18ºC. Ideal para acompañar caza, carnes rojas y aves, quesos de oveja, legumbres y embutidos.

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente



MARCO REAL
PRIVATE COLLECTION 2021

Made from a selection of blended wines (*coupage*), this wine is aged for 24 months between barrel and bottle, with a medium toast.

TASTING NOTES

Deep, intense garnet color.
On the nose, it displays primary aromas of ripe red fruit, well complemented and balanced with fine, elegant toasted notes. On the palate, it is broad, savory, voluminous, and evolving, with great persistence and a marked personality defined by balsamic notes from the new oak, along with a generous fruit load.

SERVING & PAIRING

Serving temperature: 18°C. Ideal to pair with game meats, red meats and poultry, sheep's milk cheeses, legumes, and cured meats.