MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente



PEQUEÑAS PRODUCCIONES GARNACHA 2021

Vendimia tradicional a mano y mesa de selección.
Tras una corta maceración en frío fermenta a temperatura controlada. Maceración post fermentación corta para obtener una expresión aromática con tipicidad y armonía. Una vez finalizadas la fermentación alcohólica y malo láctica, el vino se lleva a barricas durante al menos 14 meses, hasta que alcanza cremosidad y untuosidad sin perder frescor aromático.

CATA

Atractivo color rojo cereza con menisco amoratado y capa alta. En nariz domina la expresión de la tipicidad de la **Garnacha** y una fina presencia de aromas tostados y balsámicos. Boca fresca, con peso frutal, sabroso y muy redondo. Fruta roja liviana con un grato y fresco paso de boca.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 14-16ªC.

Acompaña a la perfección a una gran variedad de platos, desde pastas y arroces, carnes y pescados de sabor intenso.

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente



SMALL PRODUCTIONS GARNACHA 2021

Traditional hand harvest with a sorting table. After a short cold maceration, fermentation takes place under controlled temperature. A brief post-fermentation maceration follows to obtain an aromatic expression true to the variety. Once alcoholic and malolactic fermentation are completed, the wine is aged in barrels for at least 14 months, achieving creaminess and unctuousness without losing aromatic freshness.

TASTING NOTES

Attractive cherry-red color with violet hues and good depth. On the nose, the typicity of **Garnacha** dominates, with a delicate presence of toasted and balsamic aromas. On the palate, it is fresh, with good fruit weight, flavorful and very well-rounded. Light, lively fruit with a pleasant, fresh finish.

SERVING & PAIRING

Serving temperature: 14–16°C.
Pairs perfectly with a wide variety of dishes, from pasta and rice to meat and richly flavored fish.