MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente



MARCO REAL RESERVA DE FAMILIA 2021

Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de los mejores viñedos de la familia Belasco situados en Torres del Río y Sansol. La vinificación se realiza por variedades y parcelas separadamente.
Cada vino es criado en barricas nuevas de roble procedente de los bosques del centro de Francia. Posteriormente se realiza el coupage de los vinos seleccionados. El tiempo de crianza es de 36 meses entre barrica y botellero.

CATA

Color: Rojo picota oscuro, profundo, atractivo y de alta intensidad.
Nariz: Compleja y potente, con un amplio abanico de aromas de cereza sobre un fondo de frambuesas y moras con una punta de grosella, aromas de cacao, café natural y miel de flores. Boca: Muy carnosa, sabrosa, densa y amplia, de gran cuerpo y concentración, con una amplia frutosidad fresca bien ensamblada con notas balsámicas con una buena aromática retronasal y larga persistencia.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 16ºC. Ideal para acompañar carnes asadas, pescados de río, guisos, embutidos, quesos semicurados o legumbres.

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

Espíritu auténtico. Placer consciente



MARCO REAL
FAMILY RESERVE 2021

Wine made from hand-harvested grapes sourced from the finest family vineyards located in Torres del Río and Sansol. Vinification is carried out by varieties and plots separately. Each wine is aged in new French oak barrels from the forests of central France. The selected wines are then blended (*coupage*). The total aging period is 36 months between barrel and bottle.

TASTING NOTES

Color: Deep, dark cherry red, intense and attractive.
Nose: Complex and powerful, with a broad range of nuances over a background of raspberries and blackberries, with hints of redcurrant, cocoa, natural coffee, and floral honey.
Palate: Very fleshy, flavorful, dense, and broad, with great body and concentration. It shows a wide expression of fresh fruit, well integrated with balsamic notes, a fine retronasal aroma, and a long persistence.

SERVING & PAIRING

Serving temperature: 16°C. Ideal to pair with grilled meats, river fish, stews, cured meats, semi-cured cheeses, and legumes.