

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

VIÑEDO

En la localidad de Doade (subzona de Amandi). Viña en pendientes pronunciadas y orientación suroeste, cultivadas manualmente.

ELABORACIÓN

6 meses sobre lías en foudre de roble francés.

SUELO

Pizarra, suelo cálido que ayuda a la maduración y aporta personalidad al vino.

CLIMA

Transición del clima atlántico al mediterráneo, lo que permite una óptima maduración manteniendo equilibrio y frescura.

CATA

Amarillo de reflejos dorados. Nariz compleja con frutas maduras como pomelo y manzana reineta, flores amarillas y notas tostadas. Equilibrado, con cuerpo sedoso y amplio, tanino pulido y elegante y ligero amargor final que nos refresca en la boca.

MARIDAJE

Raya en caldeirada, arroz de mariscos, pollo a la plancha, quesos con poca curación

GRADUACIÓN

13,5°

