

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL 100% GARNACHA COLECCIÓN PRIVADA

VARIEDAD

100% Garnacha

PARCELAS Y SUELOS

Procede de parcelas de viñedos controlados en Olite, a muy poca distancia de nuestra bodega. Viñedo cultivado en vaso, en terrazas altas con buena orientación y altitudes medias de 430 m. Son suelos de texturas francas y pedregosas con excelente drenaje y en los que son frecuentes las costras calcáreas a poca profundidad.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

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 12 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.

