



Marqués de Tomares

CRIANZA

Ficha de cata

Color: Color rojo rubí de doble capa, con tonalidades teja apreciables en capa fina, debido a su estancia en bodega.

Aroma: Destaca el aroma por su elegancia, finura, complejidad y larga duración.

Paladar: Su sabor es suave y redondo en la entrada con sensaciones aterciopeladas y muy agradables. Su estructura tánica es elegante y muy bien constituida, sobresaliendo su retrogusto por su gran persistencia.

Recomendaciones: Este vino combina especialmente con asados de cordero y cochinillo, carnes rojas en salsas, legumbres, caza menor y quesos de media curación.

Wish you find UK Swiss movement fake watches from the discounted website. They are suitable for both men and women.

If you like forever classic fake watches, you cannot miss the luxury uk replica watches.

Ficha de técnica

Varietades: 90 % Tempranillo, 7% Mazuelo y 3% Graciano.

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Elaboración: 100% Uva despalillada . Maceración 25 días, con 2 remontados diarios.

Crianza: 1 año en bodega de roble americano y francés. Trasiega a los 6 meses, y 14 meses en botella.

The reliable website provide Swiss made fake watches P. 941 568 482 /

info@marquesdetomares.com – www.marquesdetomares.com

