



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 cochinito, carnes rojas en salsas, legumbres, caza menor y quesos de media curación.

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. Trasiego a los 6 meses, y 14 meses en botella.



Carretera de Cenicero s/n . Apartado de correos N°3 . 26360 .
Fuenmayor . La Rioja (Rioja Alta) / T. 941 568 482 / F. 941 568 482 /

info@marquesdetomares.com – www.marquesdetomares.com