



Marqués de Tomares

RESERVA

Ficha de cata

Color: Destaca por su bello color teja de mucha intensidad.

Aroma: En nariz es excepcional por sus límpidos y complejos aromas.

Paladar: Siendo espléndido en boca, sabroso, amplio y redondo con un potente final, debido a su gran estructura.

Recomendaciones: Es recomendable abrirlo entre 30 y 45 minutos antes de consumirlo. Combina perfectamente con carnes de caza mayor, carnes rojas con salsas fuertes y aves asadas con rellenos fuertes.

UK [copy watches](https://www.domega.co.uk/) Paypal with Swiss movements are worth having.

Buy cheap uk [replica watches](https://www.bestwatches.me/) online.

Ficha de técnica

Varietades: 80% Tempranillo, 15% Graciano y 5% Mazuelo.

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Elaboración: 100% uva despalillada .Maceración de 30 días, con 2 remontados diarios de una hora de duración.

Crianza: 24 meses en bodega de roble francés y roble americano, con trasiegos cada 6 meses y un mínimo de 30 meses en botella.

The discounted online store provides uk high quality [cartier fake watches](https://www.alcwatch.cz/).

Place an order for cheap uk [fake watches](https://www.fake-watchesuk.vg/) 48 watches is 268 is 82 / convenient and guaranteed.
info@marquesdetomares.com – www.marquesdetomares.com

