



Marqués de Tomares

## RESERVA

### Ficha de cata

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

Aroma: En nariz es excepcional por sus lípidos 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.

### Ficha de técnica

Variedades: 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 barrica de roble francés y roble americano, con trasiegos cada 6 meses y un mínimo de 30 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