



Marqués de Tomares

## GRAN RESERVA

Ficha de cata

Color: Vino de color cereza muy intenso.

Aroma: Sus aromas son muy elegantes y complejos debidos a su excelente crianza: vainilla, frutas maduras y torrefactos.

Paladar: En boca es carnosos, muy bien estructurado, potente y redondo. Taninos maduros, con gran poderío en su retrogusto final.



Recomendaciones: Este vino debe ser abierto entre 45 y 60 minutos antes de ser consumido. Va especialmente bien con todo tipo de carnes fuertes: caza mayor, rojas con salsas muy fuertes, etc.

Wish you get top quality uk <a href="https://www.uwatchesuk.net/">fake watches</a> online.

2022 <a href="https://www.discountrolexuk.com/">fake rolex watches</a> online uk with high quality on sale.

Ficha de técnica

Varietades: 90% Tempranillo y 10% Mazuelo.

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Elaboración: Maceración de unos 30 días, con remontados diarios.

Crianza: entre 24 y 30 meses en barrica de roble americano y un mínimo de 40 meses en botella.

Unidad de Emisión: 100.000. Certificado de correos N°3 . 26360 .

Fuenmayor . La Rioja (Rioja Alta) / T. 941 568 482 / F. 941 568 482 /

Buy uk cheap <a href="https://www.replicaincuk.com/">breitling replica watches</a> with high quality for men.

Where can you buy uk best quality <a href="https://www.replicaonlineuk.vg/">replica watches</a>? Swiss fake watches online store can be a good choice.