



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.

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 bodega de roble americano y un mínimo de 40 meses en botella.



Carretera de Cenicero s/n . Apartado de correos Nº3 . 26360 .
Fuenmayor . La Rioja (Rioja Alta) / T. 941 568 482 / F. 941 568 482 /

info@marquesdetomares.com – www.marquesdetomares.com