



Marqués de Tomares

JOVEN

Ficha de cata

Color: Color rojo rubí de capa muy intensa, apreciándose ciertos toques violáceos debidos a su juventud, así como ligeros ribetes ocreos debidos a su permanencia en barrica de roble francés.

Aroma: En el aroma, intenso y franco, destaca la fruta negra y roja silvestre, acompañado de ciertos toques de vainilla en rama y maderas aromáticas, resaltando su persistencia y larga duración.

Paladar: En boca resalta su gran estructura y complejidad, recordando su frescura, y carga frutal con notas de frambuesa, lácteas, balsámicas, maderas aromáticas y florales.

Recomendaciones: Combina perfectamente con quesos, carnes suaves y pescados azules.

Ficha de técnica

Varietades: 90% Tempranillo y 10% Graciano (Producciones máximas de 6.500 Kgs. por Hectárea).

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Elaboración: 55% maceración carbónica y 45% uva despalillada. Maceración durante 19 días con 3 remontados diarios.

Crianza: 3 meses en barrica nueva de roble francés y 9 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