

MARQUÉS del PUERTO

FERROVIARIO BY MARQUÉS DEL PUERTO 2022



D.O.C.A. RIOJA

Bodegas Marqués del Puerto se ubica en Fuenmayor, Km. 0 de la D.O.Ca. Rioja.

Expertos en la elaboración de vinos con personalidad, frescura y de alta expresión; construyendo un puente entre la tradición y el estilo más actual.



NOTAS DE CATA



COLOR: Intenso color rojo cereza con menisco rubí. Excelente brillo.



NARIZ: A copa parada, predominio de aromas frutales, recuerdos de mosto fresco, frutas rojas y especias. En movimiento, regaliz, palo de rosa y clavo de especia. Mora y pimienta rosa. Interesante mineralidad que exalta su frutuosidad.



BOCA: Fresco, equilibrado en acidez y tanino de calidad. Abundante lágrima que le confiere un recuerdo dulce. Muy largo, sin aristas. Madera sutil, a pesar de sus 14 meses en crianza.



VARIEDADES

100% Tempranillo



CRIANZA

14 meses en bodega
7 meses en botella



"Criando en barricas tostadas con piedra volcánica Jade. Un tipo de tostado que preserva el carácter varietal del vino"

Graduación

13,5% vol.



Servicio

16-18 ° C

Acidez total (a.t.): 5,2 g/l

Azúcar 0.5 g/l

Envase Botella vidrio canela

Formatos 75 cl.



MARIDAJE

Recomendado con guisos de legumbre, ibéricos, carnes rojas, asados. Se trata de un vino muy versátil en su maridaje por lo que marida bien con una gran amplitud de platos.

BARDINET
WINES