

MARQUÉS del PUERTO

MARQUÉS DEL PUERTO CRIANZA 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: rojo cereza, profundo, con bordes violáceos. Muy luminoso y brillante.



NARIZ: Plenamente frutal, uva fresca en sazón, regaliz, rosa de palo. En movimiento. Arándano y regaliz. Elegante roble que apenas destaca sobre fruta compotada. Leves recuerdos de vainilla y un fondo de canela de cierto dulzor final.



BOCA: Paladar envolvente, graso y goloso. Tanino vibrante. Acidez bien modulada, sin aristas. Final mineral y especiado. Un recuerdo mentolado y balsámico, refresca el paladar, donde vuelve a quedar patente la fruta.



VARIEDADES

>90% Tempranillo



CRIANZA

14 meses en bodega

(80 % francés de los que 25 % francés nuevo, bosque escogido)

>2 meses en botella

"Preservamos el carácter frutal en la elaboración y la crianza de nuestros vinos."



Graduación

13,5% vol.



Servicio

16-18 ° C

Acidez total (a.T.): 5,10 g/l

Azúcar <0.5 g/l

Envase Botella vidrio canela

Formatos 75 cl. y 150 cl.



MARIDAJE

Se trata de un vino muy versátil en su maridaje por lo que marida bien con una gran amplitud de platos. Recomendado con guisos de legumbres, quesos, carnes rojas, asados, caza de pelo y pluma, ...

BARDINET
Wines