



MARQUÉS del PUERTO

MARQUÉS DEL PUERTO RESERVA 2017



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 con un leve menisco violáceo. Buena intensidad de color.



NARIZ: predominan los frutos rojos frescos donde destaca la cereza, acompañados de pastelería fina y especias. A continuación, aparece la mora, vainilla y matices tropicales en forma de coco. Sutiles notas a regaliz.



BOCA: paladar goloso y largo con la presencia de taninos maduros. En boca destacan las especias dulces, fruta compotada, toques balsámicos y vainilla.



VARIEDADES

90% Tempranillo
10 % Mazuelo



CRIANZA

22 meses en bodega
12 meses en botella



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

Graduación

14 % vol.



Servicio

16-18 ° C

Acidez total (a.t.): 5,05 g/l

Azúcar 0.5 g/l

Envase Botella vidrio canela

Formato 75 cl.



MARIDAJE

Recomendado con carnes rojas, asados, guisos de legumbre y queso curado. Excelente compañero de postres de chocolate puro y fruta licorada.



BARDINET
Wines