

D.O.Ca. RIOJA



MARQUÉS DE TAÑETE

Aromas de Rioja

MARQUÉS DE TAUTE

TEMPRANILLO

• *Notas de origen y elaboración*

Elaborado con uvas (de nuestras fincas situadas entre Nájera y Cenicero en la sub zona de Rioja Alta) de las variedades Tempranillo (principal y mayoritaria con más del 70 %) y Garnacha tinta, que complementa perfectamente al Tempranillo, tanto en aroma como en cuerpo. Se hace siempre selección de uva en campo y control de racimos en la entrada en bodega, antes de su despalillado y encubado en frío en depósitos de acero inoxidable para conservar mejor sus aromas. Tras maceración inicial del mosto en frío, realiza la fermentación alcohólica con los hollejos a unos 25°. Remontados controlados, sin forzar en exceso la extracción de tanino y color, para obtener un vino con volumen, pero fresco y afrutado. Posterior fermentación malo-láctica que reduce su acidez.

• *Momentos de consumo*

Vino muy agradable y fácil de beber, que invita a tomar una segunda copa. Su carácter afrutado y equilibrio entre acidez y cuerpo lo hacen muy apropiado para acompañar tanto carnes blancas como verduras, pasta o cualquier arroz, incluso pescados elaborados con salsa. Ideal con quesos no muy curados. Para disfrutar a diario, puede consumirse sólo o acompañado y en cualquier momento del día.

• *Notas de cata*

Vino limpio y brillante, de color cereza intenso y ribete granate. En nariz ofrece un intenso y muy agradable aroma frutal (de fruta roja) resultado del coupage de uvas que además le aporta cierta complejidad. Equilibrado en boca con el toque justo de frescura y acidez y un tacto suave y amable, que deja posteriormente un goloso recuerdo de fruta.

