

D.O.Ca. RIOJA



MARQUÉS DE TAÑETE

CRIANZA
Aromas de Rioja

MARQUÉS DE TAUTE

CRianza

• *Notas de origen y elaboración*

Vino prácticamente varietal, elaborado con uva Tempranillo en un 95%, al que incorporamos los escasos 5.000 kg de uva Mazuelo que disponemos cada año, ya que le aportan su abundante tanino y una elevada acidez, que lo hacen ideal para un largo envejecimiento. Tras una rigurosa selección en campo de los mejores viñedos y racimos, la uva despalillada y suavemente estrujada, se enfría y se encuba en depósitos de acero inoxidable de pequeñas dimensiones. Maceración junto con los hollejos a menos de 30°, realizando remontados diarios para extracción de color y taninos. Tras realizar la fermentación malo-láctica, el vino es introducido en barricas de roble americano nuevas durante un periodo mínimo de 12 meses (normalmente de 14 a 15 meses) donde se afina, finalizando el proceso de maduración en botella hasta alcanzar su plenitud.

• *Momentos de consumo*

Vino con personalidad propia, para disfrutar en buena compañía. Ideal para acompañar cualquier tipo de comida donde puedan aparecer guisos, carnes a la brasa, asados, pescado azul o quesos curados. Marida muy bien con comida oriental o especiada siempre que no lleve un exceso de picante. Perfecto para un almuerzo informal, una reunión de familia alrededor de una mesa o incluso para tapear con los amigos.

• *Notas de cata*

Color cereza intenso con capa bien cubierta y lágrima densa. Bordo violáceo que denota gran intensidad de color. Complejo en nariz, tras un primer ataque frutal, asoman los aromas terciarios de la madera. En boca resulta elegante, con buena estructura y tanicidad, a la par que sabroso.

