

MARQUÉS DE TAUTE

RESERVA *Aromas de Rioja*

MARQUÉS DE TAUTE

RESERVA

· Notas de origen y elaboración

Procede de las fincas con viñedos de mayor edad, viñas viejas de Tempranillo y Garnacha, que dan como resultado este coupage en proporción de 90% Tempranillo y 10 % Garnacha Tinta. Tras la selección en campo de los racimos, se hace una nueva selección de granos en bodega antes de introducir la uva, previamente despalillada y suavemente estrujada, en cubas de acero inoxidable de pequeñas dimensiones. Larga maceración del mosto junto con los hollejos, con bazuqueos diarios que garanticen una adecuada extracción de componentes fenólicos necesarios para un largo proceso de crianza. El vino resultante, tras realizar la fermentación malo-láctica, permanece en barricas de roble americano y francés (70 / 30 %) durante un periodo de 24 meses, para continuar el proceso de envejecimiento en botella durante al menos 12 meses.

· Momentos de consumo

Vino elegante y serio, que requiere disponer de tiempo para saborearlo. Su potencia y complejidad lo hacen apropiado para acompañar cualquier plato cocinado con mucho tiempo, guisos, caza, asados, salsas densas... Recomendable una última copa con queso curado como postre. Para esos momentos de celebración y disfrute con tu pareja o con buenos amigos, tras un trabajo bien hecho o para planificar el siguiente.

· Notas de cata

Vino de color picota, granate intenso, muy bien cubierto. En nariz resulta complejo, elegante y con aroma intenso en el que se funde la fruta madura con toques balsámicos y especiados. En boca resulta sabroso, suave y con buen cuerpo, dejando un recuerdo largo. Aún muy vivo, con largo recorrido por delante.







