



Finca del Marquesado Crianza 2016

VIÑEDOS

Finca del Marquesado.

VARIEDADES

75% Tempranillo, 20% Garnacha y 5% Graciano.

GRADO

13,5% Vol.

ENVEJECIMIENTO

13 meses en barricas de roble americano.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color rojo cereza con matices granates, limpio y brillante. Aroma muy expresivo a frutos rojos y violetas, con un toque a vainilla, nuez moscada y cedro aportados por la crianza en bodega.

Redondo en boca, goloso, sabroso con recuerdos a fruta fresca. Muy equilibrado.

MARIDAJE

Legumbres estofadas, asados y carnes rojas a la brasa, caza, tabla de embutidos y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.