



Unión de Viticultores Riojanos

Marqués de Tomares

CRIANZA

• ELABORACIÓN •

90% Tempranillo, 7% Mazuelo y 3% Graciano.

• MÉTODO DE MACERACIÓN •

Con uva despalillada, con sus remontados diarios, hasta conseguir los parámetros de color, cuerpo, taninos e índice de polifenoles totales.

• CRIANZA •

En barricas de roble americano durante 1 año, procediendo a los 6 meses a 1 trasiego. Pasa a ser embotellado y permanece un periodo mínimo de 14 meses antes de realizar su etiquetado y comercialización.

• NOTAS DE CATA •

Color rojo rubí de doble capa, con tonalidades teja apreciables en capa fina, debido a su estancia en bodega de roble americano. Destaca el aroma por su elegancia, finura, complejidad y larga duración. Su sabor es suave y redondo en la entrada con sensaciones aterciopeladas y muy agradables. Su estructura tánica es elegante y muy bien constituida, sobresaliendo su retrogusto por su gran persistencia.

• DEGUSTACIÓN •

Es aconsejable beberlo a una temperatura entre 18° a 20° C., combinando especialmente con asados de cordero y cochinito, carnes rojas en salsas, legumbres, caza menor y quesos de media curación.

Ctra. de Cenicero s/n - Teléf.: 941 45 11 29

Fax: 941 45 02 97 - Apartado de Correos, nº 3

26360 Fuenmayor - La Rioja

*Camarão pistola na brasa de entrada e churrasco de chuleta à gaúcha.
Almoço em 27 de dezembro de 2009.*