

Marqués de Tomares Reserva

5



FICHA TÉCNICA



País:
ESPAÑA



Produtor:
MARQUÉS DE TOMARES



Gradação alcoólica:
14.00



Região:
RIOJA



Uva:
**GRACIANO, MAZUELO,
TEMPRANILLO, VIURA**

Apresenta aroma complexo e intenso de fruta em compota, especiarias, notas animais e baunilha. Em boca é encorpado, com taninos aveludados e excelente estrutura.



AMADURECIMENTO

Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês e fica mais 18 meses em garrafa antes da comercialização.



HARMONIZAÇÃO

Combina especialmente bom com carnes vermelhas com molhos fortes.



Marqués de Tomares

A história da bodega familiar Marqués de Tomares começa em 1910, quando Don Román Montaña começou a se dedicar à elaboração e amadurecimento dos vinhos. Desde então, gerações de artesãos se formaram e atualmente a vinícola é comandada pelos netos do fundador. Localizada em Fuenmayor, na região de Rioja Alta, norte da Espanha, a Marqués de Tomares é resultado de muito esforço e dedicação para sempre produzir vinhos de qualidade. A sede da vinícola, construída em 1989, conta com a mais alta tecnologia para elaborar exemplares que vão de encontro aos conceitos que permeiam os vinhos espanhóis atualmente. A Espanha, um dos países vinícolas mais antigos que se tem notícia, reinventou seu modo de fazer vinhos e hoje apresenta uma produção diversificada e de alta qualidade, dos alegres e frutados aos complexos e longevos.

Safra 2011. Prova em 08/06/2019. Encontro de Vinhos Adega Franco.