

<http://www.marquesdevitoria.com/es/vinos/marques-de-vitoria-reserva>



## Marqués de Vitoria Reserva

Limpio, brillante, atractivo color cereza picota con evolución granate. En nariz es intenso, cálido. Notas de vainilla y especiados. Aromas de frutos negros muy maduros. Elegante recorrido en boca, fresco, equilibrado. Larga persistencia.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.

*Tinto Reserva  
100% Tempranillo*

*D.O.Ca. Rioja*

*16 meses en barrica de roble francés y tostado medio*

*75 cl.*

*Safra 2012. Jantar em 25/06/2019. Festival Gourmet.*