

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



Marqués de Vitoria Gran Reserva

Limpio, brillante, color rubí con evolución granate. En nariz es intenso, muy complejo. Ligeras notas de fruta compotada y especiadas, y fondo de larga crianza. Paso suave, redondo, elegante y muy equilibrado. Final largo.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

*Tinto Gran Reserva
100% Tempranillo*

D.O.Ca. Rioja

24 meses de barrica en roble francés y americano

75 cl.

Safra 2009. Jantar em 25/06/2019. Festival Gourmet.