



# Marso'

*Roble*

**Tipo de vino:** tinto crianza.

**Varietades de uva:** 100% tempranillo.

**Viñedos:** viñas de 15-25 años de edad que confieren finura y un carácter afrutado.

**Vendimia:** manual con controles de maduración y selección en la recepción en bodega.

**Elaboración:** fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25 °C-27 °C durante 14 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Madurado seis meses en barrica de roble.

**Nota de cata:** color rojo con matices de cereza. Aroma de fruta, mora y regaliz, con recuerdos de vainilla y especias. Complejo y elegante en boca, retrogusto largo.

**Temperatura de servicio:** 12°C - 14°C.

**Maridaje:** carnes curadas, carnes blancas, aves, potajes, pastas y quesos semicurados.

**Presentación:** caja cartón 6 botellas de 75 cl.

