



MARQUÉS DE MINA



Tipo de vino: tinto genérico

Variedad de uva: 100 % tempranillo.

Viñedos y vendimia: viñedos propios. Vendimia manual con selección de racimos en viñedo

Elaboración y Envejecimiento

Envejecimiento: seis meses en bodega bordelesa de roble francés y americano.

Nota de cata

Color: rojo-rubí de intensidad media-alta; limpio y brillante.

Aroma: intenso. Ligeras notas lácticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza (vainillas, cacao, torrefactos) proporcionando un buen equilibrio y persistencia.

En boca: se muestra sabroso, bien armado y con taninos maduros en buen equilibrio con acidez-alcohol. El carácter frutal domina ligeramente sobre los sabores de tostados, torrefactos, cacao y vainilla, dotándole de una complejidad muy interesante.

Recomendaciones

Conservación: temperaturas constantes e inferiores a 16 °C; humedad cercana al 80 % y ambiente oscuro.

Temperatura de servicio: entre 16 °C y 18 °C.

Maridajes recomendados: verduras a la brasa, cocidos, carnes rojas, caza, pescados azules grasos, embutidos curados y quesos.