



MARQUÉS DE VITORIA

Marqués de Vitoria Crianza 2015

D.O.C.a. Rioja

Calificación Añada 2015: Muy buena

La más temprana de la historia de Rioja. Ofreció resultados muy satisfactorios tanto en calidad como en cantidad. Cabe destacar como cualidades más sobresalientes la frescura y elegancia de los vinos de esta añada, y con las aptitudes óptimas para la crianza. La buena climatología, que durante todo el ciclo, permitió que se alcanzara un correcto equilibrio madurativo en todos los viñedos

Situación de la Finca: Oyón y Barriobusto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Rendimiento: 6.500 kg/Ha.

Altitud: 450-700 m.

➤ **Vinificación:**

Fermentación controlada a 27 °c. 12 meses en bodega de roble americano.

➤ **Nota de Cata:**

Visual: Limpio, brillante, de capa media, bonito tono rubí.

En nariz: Intenso, de carácter frutal con agradables frutos negros. Elegante notas de bodega, vainilla y tostados integrados con la estructura del vino.

Gusto: Paso elegante, de tanino redondo, buena acidez y muy homogéneo.

Final: Final agradable con notas tostadas.

➤ **Maridaje Sugerido:**

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.

Temperatura de Servicio: 15-17° Celsius / 59-63° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
Grado Alcohólico: 14.49(%)	Acidez Total: 5.20g/l ac. tart.
Acidez Volátil: 0.79g/l ac. acet.	Azúcares Residuales: 2.4g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2.018: Medalla de Oro, Berliner Wein Trophy; 2017: Medalla de Oro, Asia Wine & Spirits Awards; Medalla de Oro, Mundus Vini; Medalla de Plata, onours Mondial de Bruxelles; 2016: Medalla de Plata, Concours Mondial de Bruxelles; 2.015: Medalla de Plata, Mundus Vini. 2.014: 90 puntos, Revista Wine Spectator.