MARQUES DE SORIA

Marqués de Soria Crianza

UVA:
100% Tempranillo.

ASPECTO:
Limpio y Brillante de capa media, color rojo oscuro evolucionando hacia tonalidades ladrillo. De lágrima untuosa.

AROMAS:
Una vez oxigenado, presenta una intensidad aromática elevada, balsámico, con una importante presencia de frutos rojos como cerezas, fresas, grosellas…flores blancas y violetas, apareciendo en continua evolución aromas a madera nueva, notas especiadas y frutos secos.

BOCA:
Redondo y suave en boca, sin aristas, con una retronasal llena de una sincronizada fruta y madera, tánicamente amable, con un largo y elegante postgusto. Cualidades que aseveran la longevidad de este vino en clara ascendencia organoléptica.

TEMPERATURA DE SERVICIO:
16º-20º C.

GASTRONOMÍA:
Excelente tinto para consumir junto a arroces, caza, carnes rojas… O para degustar con un buen embutido.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR:
Bodegas de los Ríos Prieto, S.L. - Pesquera de Duero - Valladolid - España
R.E.N. 8202/VA