



MARQUES D SORIA



Marqués de Soria Joven

UVA:

100% Tempranillo.

ASPECTO:

Presentación brillante, capa gruesa rubí muy profunda, ganando tonos azules con un firme tono cardenalicio. Aperitivos , carnes blancas y embutidos.

AROMAS:

Amplio abanico de aromas varietales de la noble tempranillo. Aparecen bayas, frutos rojos, zarzamoras, cerezas, fresas y grosellas. A esta singular complejidad se añaden notas especiadas, compotadas y tímidos toques cítricos.

BOCA:

En boca aparece fresco y alegre, reforzando su carácter una retronasal plena de flores. El postgusto llena el paladar.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

18° C.

GASTRONOMÍA:

Aperitivos , carnes blancas y embutidos.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR:

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