

MARQUÉS DE GAROA

CRIANZA

NOTAS:

Marqués de Garoa es una mezcla de uvas de las variedades Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo. Este vino pasó 14 meses en barricas de roble americano antes de ser embotellado.

CATANDO EL VINO:

Color rojo rubí con irisaciones teja y fondo púrpura. Aroma de frutas pasas (melocotón, ciruela) con notas balsámicas (madera de cedro, vainillas) y tostadas (torrefactos). Largo post-gusto en el que resurgen balsámicos en la línea del regaliz y minerales.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar con quesos curados, embutidos, legumbres estofadas, toda clase de guisos y carnes rojas.

