

MARQUÉS DE GAROA

RESERVA

NOTAS:

La uva procede de una parcela llamada "Las Planas" situada a 500 metros de altitud.

Este vino fue introducido en barricas de roble francés y americano durante 24 meses. Posteriormente descansó en botella durante 12 meses.

CATANDO EL VINO:

Color rojo rubí con irisaciones teja. Aroma de frutas muy maduras con notas minerales, cuero y vainilla. En boca destacan sus taninos bien pulidos, su equilibrio y su complejidad.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar con quesos curados, guisos de caza, asados, carnes rojas y postres en base a chocolate y/o frutos secos.

