

BODEGA MARQUES DE TOMARES – DENOMINACION DE ORIGEN "RIOJA"

FICHA TECNICA MARQUES DE TOMARES CRIANZA



Denominación de Origen: Rioja

Viñedos: Con uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

Varietalidad: 90% Tempranillo, 13% Mazuelo y 3% Graciano.

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Elaboración: 100% uva despalillada.

Maceración: 25 días con dos remontados diarios.

Crianza: Un año en barrica de roble americano y francés. Trasiego a los seis meses y 14 meses en botella.

Notas de cata: Color: Color rojo rubí de doble capa, con tonalidades teja apreciables en capa fina, debido a su estancia en barrica.

Aroma: Destaca el aroma por su elegancia, finura, complejidad y larga duración.

Paladar: Su sabor es suave y redondo en la entrada con sensaciones aterciopeladas y muy agradables. Su estructura tánica es elegante y muy bien constituida, sobresaliendo su retrogusto por su gran persistencia.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,98% vol.
Acidez volátil: 0,61 g/l (acético)
Acidez total: 5,1 g/l (tartárico)
Ph: 3,67
Azúcares reductores: 2,4 g/l
Sulfuroso total: 64 mg/l
Intensidad de color: 8,446

Recomendaciones: Este vino combina especialmente con asados de cordero y cochinillo, carnes rojas en salsas, legumbres, caza menor y quesos de media curación. Temperatura óptima de servicio 16-18°.

Otra información:

12 Unidades por caja
60 Cajas por pallet
720 Unidades por pallet