

## BODEGA MARQUES DE TOMARES – DENOMINACION DE ORIGEN "RIOJA"

### FICHA TECNICA MARQUES DE TOMARES GRAN RESERVA



**Denominación de Origen:** Rioja

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

**Varietalidad:** 90% Tempranillo y 10% Mazuelo.

**Recolección:** Vendimia manual con cestos.

**Elaboración:** 100% uva despalillada.

**Maceración:** De unos 30 días, con remontados diarios.

**Crianza:** Entre 24 y 30 meses en barrica de roble americano y un mínimo de 40 meses en botella.

**Notas de cata:** Color: Vino de color cereza muy intenso.

Aroma: Sus aromas son muy elegantes y complejos, debidos a su excelente crianza: vainillas, frutas maduras y torrefactas.

Paladar: En boca es carnoso, muy bien estructurado, potente y redondo. Taninos maduros, con gran poderío en su retrogusto final.

#### **Datos analíticos:**

Grado alcohólico: 13,39%  
Acidez volátil: 0,63 g/l (acético)  
Acidez total: 5,3 g/l (tartárico)  
Ph: 3,60  
Azúcares reductores: 1,9 g/l  
Sulfuroso total: 85 mg/l  
Intensidad de color: 9.139

**Recomendaciones:** Este vino debe ser abierto entre 45 y 60 minutos antes de ser consumido. Va especialmente bien con todo tipo de carnes fuertes: caza mayor, rojas con salsas muy fuertes. Temperatura optima de servicio 18-19°.

#### **Otra información:**

6 Unidades por caja (madera)  
60 Cajas por pallet  
360 Unidades por pallet