

BODEGA MARQUES DE TOMARES – DENOMINACION DE ORIGEN "RIOJA"

FICHA TECNICA MARQUES DE TOMARES RESERVA



Denominación de Origen: Rioja

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

Variedad: 80% Tempranillo, 15 Graciano y 5% Mazuelo.

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Elaboración: 100% uva despalillada.

Maceración: 30 días, con dos remontados diarios de una hora de duración.

Crianza: 24 meses en barrica de roble francés y roble americano, con trasiegos cada seis meses y un mínimo de 30 meses en botella.

Notas de cata: Color: Destaca por su bello color teja de mucha intensidad.

Aroma: En nariz es excepcional por sus límpidos y complejos aromas.

Paladar: Siendo espléndido en boca, sabroso, amplio y redondo con un potente final, debido a su gran estructura.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 14,07% vol.
Acidez volátil: 0,79 g/l (acético)
Acidez total: 5,3 g/l (tartárico)
Ph: 3,69
Azúcares reductores: 2,1 g/l
Sulfuroso total: 87 mg/l
Intensidad de color: 9,331

Recomendaciones: Es recomendable abrirlo entre 30 y 45 minutos antes de consumirlo. Combina perfectamente con carnes de caza mayor, carnes rojas con salsas fuertes y aves asadas con rellenos fuertes. Temperatura optima de servicio 18-19º.

Otra información:

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