

BODEGA MARQUES DE TOMARES – DENOMINACION DE ORIGEN "RIOJA"

FICHA TECNICA MARQUES DE TOMARES JOVEN EXCELLENCE



Denominación de Origen: Rioja

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

Varietalidad: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Elaboración: 55% maceración carbónica y 45% uva despalillada.

Maceración: Durante 19 días con tres remontados diarios.

Crianza: 3 meses en barrica nueva de roble americano y 9 meses en botella.

Notas de cata: Color: Color rojo rubí de capa muy intensa, apreciándose ciertos toques violáceos debidos a su juventud, sí como ligeros ribetes ocreos debidos a su permanencia en barrica de roble.

Aroma: En el aroma destaca su afrutado acompañado de ciertos toques de vainilla, resaltando su persistencia y larga duración.

Paladar: En boca resalta su gran estructura y complejidad, recordando su frescura. A su paso se aprecia una gran redondez debido a su estancia en botella, siendo su retrogusto muy agradable y de gran intensidad.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,68% vol.
Acidez volátil: 0,54 g/l (acético)
Acidez total: 4,8 g/l (tartárico)
Ph: 3,77
Azúcares reductores: 1,9 g/l
Sulfuroso total: 65 mg/l
Intensidad de color: 10,203

Recomendaciones: Combina perfectamente con quesos, carnes suaves y pescados azules. Temperatura óptima de servicio 13-15°.

Otra información:

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