

Alma MARQUÉS D ARVIZA



BOTELLA No. 11.435 / 30.183



Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja.

Tipo de vino: Tinto Reserva.

Varietades: 90% Tempranillo y 10% Garnacha.

Viñedos y Vendimia: Viñedos propios. Vendimia manual con selección de racimos en viñedo y en bodega mediante mesa de selección.

Vinificación: maceración pre-fermentativa en frío durante 48-72 horas seguida de fermentación controlada entre 28º y 30º C realizada en depósitos de hormigón. Remontados enérgicos dos veces al día hasta terminar la fermentación. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 14 días. Fermentación maloláctica en depósito de hormigón.

Envejecimiento: 36 meses en bodega de barrica bordelesa de roble francés con trasiegos regulares cada 6 meses.

Color: Rojo rubí-teja brillante y de buena capa.

Aroma: intenso, complejo y cálido en nariz, con elegante bouquet de crianza y notas de fruta fresca y madura combinada con toques de especias, vainilla y tostados.

En boca: Bouquet aterciopelado, desarrollando con fuerza notas de frutos rojos bien maduros. Estructura potente y elegante. En el retrogusto se aprecian torrefactos, vainillas y ligeros toques balsámicos sobresaliendo las sensaciones de frutos rojos. Final largo y persistente.

Conservación: Temperaturas constantes e inferiores a 14º C; humedad cercana al 80% y ambiente oscuro.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18º C.

Maridajes recomendados: Carnes rojas, asados, todo tipo de caza, quesos curados y foie.

MARQUÉS D ARVIZA