



MARQUÉS DE ARVIZA TERMÓN



Termón Vendimia Seleccionada es un vino moderno, muy atractivo a la vista, expresivo y amable en boca. Un gran vino que persiste en el tiempo para su mayor disfrute.

Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja.

Tipo de vino: Tinto con barrica.

Variedades: 100% Graciano.

Viñedos y Vendimia: Uva procedente de nuestra finca Los Olmos (Rioja Alta). Vendimia manual en la segunda quincena de octubre, alcanzando el estado óptimo de madurez fenólica y tecnológica con doble selección en campo y en bodega mediante mesa de selección (selección de racimos y granos).

Vinificación: maceración pre-fermentativa en frío durante 48-72 horas seguida de fermentación controlada entre 28º y 30º C realizada en depósitos de hormigón para la máxima extracción de aromas y componentes de color. Realización de dos remontados diarios durante los 8 primeros días, acabando con un remontado suave cada dos días. Fermentación maloláctica en barricas de roble americano.

Envejecimiento: 36 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés, situadas en los calados de la propiedad, donde la temperatura y humedad son constantes de forma natural. Trasiegos regulares cada 6 meses.

Color: de aspecto muy atractivo, presenta una alta intensidad de capa, con color rojo picota y matices violetas.

Aroma: Nariz agradable con matices varietales de frutos negros, toques torrefactos bien integrados, propios de su crianza.

En boca: Se presenta sabroso, elegante y sedoso, con toques frutales. Amplio y largo.

Conservación: temperaturas constantes e inferiores a 16º C; humedad cercana al 80% y ambiente oscuro.

Temperatura de servicio: entre 16 y 18 º C.

Maridajes recomendados: todo tipo de quesos, embutidos, carnes y verduras. También con pescados grasos y foie.

MARQUÉS DE ARVIZA