

MARQUÉS DE TOMARES

Excellence

DATOS TÉCNICOS

D.O: Rioja

Variedad: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Elaboración: uva 100% despalillada con fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza durante 3 meses en barricas de roble americano

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 14 - 16°C

Maridaje: Este vino combina perfectamente con quesos, carnes suaves y pescados azules.

