

VINO TINTO - MACAN 14 - 750 ML

MACAN



País / Región / D.O

España, Rioja



Historia

Macán es el buque insignia de la bodega. Es finura, sutileza y elegancia. Se elabora a partir de una cuidadosa selección de la uva de las mejores parcelas. Fermenta en tinos de madera de roble francés durante 10-15 días, su crianza en barrica nueva de grano extrafino se alarga entre 16 y 18 meses, y descansa en botella durante al menos tres años antes de salir al mercado.



Elaboración / Crianza

Elaboración: La fermentación maloláctica se realiza el 30% en barrica y el resto en depósito,

Maduración entre 16 y 18 meses en barricas de roble francés

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Cereza negra,Ciruelo rojo,Violeta,Chocolate,Vainilla



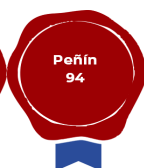
Boca : Seco,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Atún, Pato, Cerdo,Res,Carnero,

Calificación



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tempranillo: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 17°C y 18°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO