

MARQUÉS DEL HUECO RESERVA



Nuestro vino tinto Rioja Marques del Hueco Reserva es un caldo sedoso de medio peso con un retrogusto largo y elegante. El paso de boca está marcado por frutas rojas agradables con un fondo de torrefactos finos. Madera perfectamente integrada.

FICHA TÉCNICA:

VIÑEDO:

Tempranillo 90%, Mazuelo 5% y Graciano 5%. Son cepas de 35-40 años.

ENCUBADO: *En depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas.*

ENVEJECIMIENTO: *18 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano.*

MADURACIÓN: *18 meses afinándose en botella.*

GRADOS DE ALCOHOL: 14%

NOTAS DE CATA:

COLOR: *Rojo rubí con ribetes rojo teja, brillante y limpio mostrando una capa media-alta.*

NARIZ: *Destacan los aromas de cerezas rojas, frutas del bosque como grosellas y casis, con fondo ácido y fresco, y mentolados además de especiados como la pimienta blanca o regaliz.*

BOCA: *Intenso a la vez que afrutado, taninos sedosos y bien ensamblados, con buena acidez y frescura. Con retrogusto largo y agradable, con ligeros recuerdos en retronasal a tofe y café.*