

# MARQUÉS DEL HUECO TEMPRANILLO



Este vino está elaborado con la variedad más típica de Rioja que es el Tempranillo se caracteriza por su gran contenido en polifenoles que son los responsables de la aportación de color en el vino y su inconfundible aroma. Este vino se trata del más especial de toda la bodega ya que procede de una finca denominada Finca La Encina, que se localiza en el municipio de Laguardia (Rioja Alavesa), y su nombre hace referencia a una encina del siglo XIX que preside toda la finca.

## FICHA TÉCNICA:

**VIÑEDO:** Variedades tempranillo 100%, cepas de 20-30 años.

**ENCUBADO:** Vinificación tradicional con despalillado y maceración en frío durante 21 días.

Con tres remontados diarios y pasando a un remontado suave los últimos días.

**GRADOS DE ALCOHOL:** 13%

## NOTAS DE CATA:

**COLOR:** Con una capa muy alta de color cereza picota. Lagrimas densas ligeramente teñidas.

**NARIZ:** Aromas a frutas del bosque, moras, frambuesa, etc. Se detectan aromas a fresa y frutas rojas frescas.

**BOCA:** Entrada potente, golosa y equilibrada en su acidez. Regusto largo, con recuerdo a fruta roja, fresco, agradable que invita a trago largo.