

MARQUÉS DEL HUECO SELECCIÓN VIÑAS VIEJAS



Este vino está elaborado con las variedades más típicas de Rioja como son el Tempranillo, Mazuelo y Graciano, consiguiendo un “coupage” clásico, sedoso y elegante, con sabores a frutas rojas madura y fondos cítricos entremezclados con toffee, chocolate y torrefactos finos.

FICHA TÉCNICA:

VIÑEDO:

80% Tempranillo, 10% Mazuelo, 10% Graciano son cepas de 24-37 años.

ENCUBADO: En depósitos de acero inoxidable de 25000 litros de capacidad.

ENVEJECIMIENTO: 13 meses en barricas bordelesas de roble americano.

MADURACIÓN: 12 meses afinándose en botella.

GRADOS DE ALCOHOL: 14%

NOTAS DE CATA:

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

NARIZ: Destacan los aromas de frutales como frambuesas, ciruela negra y frambuesa, acaramelados, y también notas de especiosos como pimienta, clavo y vainilla.

BOCA: Se muestra sedoso, con tanino agradable, y acidez marcada a la vez que ensamblada; con largo final y buena retronasal.

**CALLE SORIA 16 OFICINA 2 – 09004 – BURGOS – TFNO 947 428 378
INFO@BLACKSEAIBERICA.ES – WWW-BLACKSEAIBERICA.ES**