

MARQUÉS de TERÁN

B O D E G A S

WWW.MARQUESDETERAN.COM



MARQUÉS DE TERÁN CRIANZA 2011

Variedades: 95% tempranillo, 5% mazuelo

D.O. Ca Rioja

VITICULTURA

Área: Rioja Alta

Tipo de suelo: Arcilloso calcáreo

Método de vendimia: Manual, en cajas de 17 kg.

ELABORACIÓN

Mesa de selección para toda la vendimia, despalillado sin estrujado.

Criomaceración prefermentativa a 6°C durante 3 días.

Fermentación alcohólica a 27°C durante 18 días.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable durante el invierno.

Maceración durante 10 días.

Tiempo en barrica: 14 meses

Tipo de barrica: 70% roble francés, 30% roble americano

NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota intenso con destellos granates. Brillante y limpio.

Nariz: Complejo en nariz con aromas de fruta roja bien ensamblado con la fruta inicial.

Boca: Suave, redondo, bien conjuntado con largo y apreciado postgusto.