

# MARQUÉS de TERÁN

B O D E G A S

WWW.MARQUESDETERAN.COM



## MARQUÉS DE TERÁN RESERVA 2010

**Variedades:** 90% tempranillo, 5% mazuelo, 5% garnacha

**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, despallado sin estrujado.

**Criomaceración prefermentativa** a 6°C durante 4 días.

**Fermentación alcohólica** a 27°C durante 22 días.

**Fermentación maloláctica** en tanques de hormigón durante el invierno.

**Maceración** durante 14 días.

**Tiempo en barrica:** 18 meses

**Tipo de barrica:** 60% roble francés, 40% roble americano

NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí de gran intensidad con ribete granate. Limpio y brillante.

**Nariz:** Aromas de Rioja clásico con especias, frutos rojos muy maduros, notas de torrefactos y un toque de cuero.

**Boca:** Compleja llena de taninos maduros y elegantes, fresca acidez y gratos recuerdos en el postgusto.