





MARQUÉS DE LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES

MARQUÉS DE LA CONCORDIA
RESERVA

ORIGEN: D.O. Ca. Rioja
COMPOSICIÓN VARIETAL: 100 % Tempranillo
ALCOHOL: 13,5 % Vol.

MÉTODO DE ELABORACIÓN
Concebido desde la tradición del terruño y la vid, elaborado a partir de uvas Tempranillo procedentes de viñedos viejos situados en La Rioja Alta (600-650 m de altitud) y criado durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Permanece 12 meses en botella.

COMENTARIO DE CATA
De color granate picota muy intenso, con menisco tendente a teja, de aroma complejo de frutas en licor y fondo de madera equilibrado. En boca, especiado con un punto justo de fruta y postgusto largo con taninos sedosos.

MARIDAJE Y TEMPERATURA
Ideal para acompañar con platos de caza, asados, aves y quesos curados. Se aconseja su conservación en un lugar fresco y húmedo, lo cual garantiza el mantenimiento de su calidad durante años. 18°C.

“Las bajas temperaturas veraniegas obligaron a realizar una recolección selectiva que no impidió la entrada de la uva a bodega en su punto óptimo de madurez, obteniendo vinos equilibrados y con gran complejidad aromática.

*Carmelo Angulo,
enólogo*