

 MARIATINTO

**Nombre del vino**  
Mariatinto 375 ml

**Variedades**  
30% Tempranillo, 15% Syrah, 15% Grenache, 10% Carignan, 10% Mouvedre, 10% Petite Syrah, 10% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol**  
13.5%

**Reposo**  
12 meses en barrica de roble Francés y Estadounidense.

**Capacidad de Añejamiento**  
5 años.

**Temperatura de servicio**  
16°C.

**Maridaje**  
Alimentos de mediana intensidad con salseados o marinados con especias finas. La acidez ayudará si se decide llevar con alimentos con algo de picante, y mucho mejor con platos más sofisticados.

#### Descripción de cata

**Vista**  
De color intenso, muy oscuro, brillante y de gran densidad.

**Naríz**  
Tiene gran potencia aromática y se presenta directo y lineal al principio, conforme se deja respirar adquiere complejidad, denotando varios grupos aromáticos del grupo frutal, se perciben notas de frambuesa, cereza, ciruela y zarzamora.

**Boca**  
En boca es intenso y elegante, con taninos maduros y suaves, fresca acidez y un alcohol generoso bien integrado, lo que lo hace cálido y carnoso. Un vino con gran inicio, amplio intermedio y un final largo y placentero