

 MARIATINTO

Nombre del vino
Mariatinto Magnum

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