

LA MARQUESA 2023

Comentario:

Nuestro vino "La Marquesa" es nuestro particular homenaje a La Marquesa (segunda generación de la Bodega) y a todas esas mujeres que han jugado un papel histórico en el mundo del vino de España, invisible y poco reconocido en muchas ocasiones.

Es un vino fresco y frutal muy apropiado para disfrutar en cualquier momento.

La Cosecha de 2023, calificada por la Doca Rioja como MUY Buena, fue un año con una buena climatología en nuestra zona, permitió una Cosecha abundante y sana, que en su elaboración dio vinos con buena estructura y con una viveza y frescura superiores a lo habitual, y con un final donde destacan sensaciones de suavidad y redondez.

Elaboración y crianza:

Elaborado con Tempranillo de nuestros viñedos en Rioja Alavesa. Crianza de 12 meses en barricas de roble, para mantener los tonos frutales del vino.

Cata:

- **COLOR:** Rojo picota, abierto con tonos granate en el borde de la copa.
- **AROMA:** Sin mover la copa, matices de frutas como arándanos, mezclados con fondos de grosella, y especias como laurel, pimienta... Al mover la copa, matices licorosos a casis y recuerdos a canela y clavo.
- **BOCA:** En el ataque es fresco, ligero y atractivo, con recuerdos a especias finas y vainilla, En retrogusto aparecen taninos ligeros que se alargan con sabores frutales y una sensación final atractiva y elegante.

