



Marquês de Tomares Gran Reserva

Cód produto: 510304 - 750 ml
510405 - 1,5 Litro

FICHA TÉCNICA



Nome: Marquês de Tomares Gran Reserva

País: Espanha

Região: Rioja

Linha: Marquês de Tomares

Variedade: 90% Tempranillo
10% Mazuelo

Produção: Colheita manual com cestos, fermentação alcoólica com temperaturas controladas, 30 dias de maceração com as cascas, com 2 remontagens diárias, amadurecimento em carvalho americano por 30 meses com trasfega a cada 6 meses e antes de ser comercializado, passa pelo menos 40 meses de envelhecimento em garrafa.

Análise Sensorial:

Visual: Vermelho rubi muito intenso com reflexos granada.

Olfativa: Aromas de frutas vermelhas maduras, baunilha e notas de tostado.

Gustativa: Seco, boa acidez, encorpado, meio de boca longo com taninos potentes e final longo.

Harmonizações: Carnes de Caça, Carnes Vermelhas, Massas Leves

Temperatura de Serviço: 16°C

Premiações: Wine Enthusiast

Safra 1996 - 88 pontos - Wine Enthusiast.

teor alcoólico: 13% Vol.

EAN: 3049614083983

DUN: 38422938195437

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
30 cm	7 cm	7 cm	1,270 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
18 cm	34,5 cm	26,5 cm	9,535 kg	6 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
11 cxs	6 cxs	66 cxs