



Marquês de Tomares Reserva

Cód produto: 510514 - 750 ml
510406 - 1,5 Litro

FICHA TÉCNICA



Nome: Marquês de Tomares Reserva

País: Espanha

Região: Rioja

Linha: Marquês de Tomares

Variedade: 80% Tempranillo
15% Graciano
5% Mazuelo

Produção: Colheita manual com cestos, desengaçamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas, 30 dias de maceração com as cascas, com 2 remontagens diárias, amadurecimento em carvalho americano e francês por 24 meses com trasfega a cada 6 meses e antes de ser comercializado, passa pelo menos 30 meses de envelhecimento em garrafa.

Análise Sensorial:

Visual: Vermelho rubi muito intenso.

Olfativa: Aromas de frutas vermelhas, com notas de balsâmico.

Gustativa: Seco, boa acidez, encorpado, meio de boca agradável com taninos bem estruturados e final intenso.

Harmonizações: Carnes de Caça, Carnes Vermelhas, Queijos Curados, Sopas

Temperatura de Serviço: 16°C

Premiações: Outras Safras
Safras 2007 87 pontos Wine Spectator.
teor alcoólico: 13% Vol.

EAN: 8422938195337

DUN: 18422938195334

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
30 cm	7,5 cm	7,5 cm	1,330 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
16,5 cm	24 cm	33 cm	8,300 kg	6 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
14 cxs	6 cxs	84 cxs