



**MARQUÉS
DE
VITORIA**

MARQUÉS DE VITORIA GRAN RESERVA

Descripción

Limpio, brillante, color rubí con evolución granate. En nariz es intenso, muy complejo. Ligeras notas de fruta compotada y especiadas, y fondo de larga crianza. Paso suave, redondo, elegante y muy equilibrado. Final largo.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Características



Tinto Gran Reserva Tempranillo



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



93 puntos, añada 2.015. Tasting 2.022



90 puntos, añada 2.009. Cata 2.019



Mundus vini medalla de Oro Primavera 2018, añada 2.009



Bacchus de Oro 2018, añada 2.009