



**MARQUÉS
DE
VITORIA**

MARQUÉS DE VITORIA RESERVA

Descripción

Limpio, brillante, atractivo color cereza picota con evolución granate. En nariz es intenso, cálido. Notas de vainilla y especiados. Aromas de frutos negros muy maduros. Elegante recorrido en boca, fresco, equilibrado. Larga persistencia.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.

Características



Tinto Reserva Tempranillo



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



93 puntos, añada 2.017. Tasting 2.022



Bacchus de Oro, Premios Bacchus 2021, añada 2015



Medalla de oro, añada 2014, Concours Mondial de Bruxelles 2020



93 puntos, añada 2.014. Cata 2.019