



**MARQUÉS
DE
VITORIA**

ORIGINAL DE MARQUÉS DE VITORIA

Descripción

Color cereza picota con ribete púrpura. Capa muy alta.

En nariz, muy buena intensidad, goloso, dulce, presencia del tostado de la barrica que acompaña muy bien a la fruta, ciruela madura principalmente. Especiado. Ligero toque de pimienta al fondo.

En boca, fino, amable, entrada sedosa. Toque amargo al fondo. Final muy largo, presencia de fruta, ciruela madura. Frutos secos.

Disfrútalo con comida mexicana, como tacos o burritos, o platos como el curry indio. Lentejas o pollo a la plancha, pastas y pizzas aliñadas con especias como orégano o albahaca. De postre, membrillo y merlot es una combinación perfecta.

Características



Tinto Merlot



Mínimo 6 meses en barrica de roble americano



0.75

