



MARÈS Crianza 2016

MARÈS

Cabernet Sauvignon (73%), Merlot (20%), Syrah (3%) Callet (3%) y Gargallosa (1%)

12 meses en barrica de roble - Oak barrels 12 months - 12 Monate im Fass

Color: Rojo picota con reflejos rubí.

Aroma: Aroma complejo a frutos rojos, tostados finos y notas de hierbas mediterráneas.

Boca: Entrada amable, taninos, maduros, buen cuerpo y equilibrio.

Graduación: 13,5%A

Acidez total: 5 g/L.

Azúcar: < 0,2 g/L.

Producción anual: **40.000 botellas**

GASTRONOMÍA

Servir entre 16 - 18 C.

Tumbet am llom

Colour: Cherry red, ruby reflections.

Aroma: Complex aroma with red fruit, fine toasted and mediterranean herbs notes.

Palate: Kind entrance, tannins present, but polished. Smooth, well balanced.

Alcoholic Prof.: 13,5%.

Total Acidity: 5 g/L.

Sugar Content: <0,2g/L.

Annual production: **40.000 bottles**

GASTRONOMY

Serve between 16-18°C.

Tumbet am llom

Farbe: Kirschrot, Rubinrot.

Aroma: Komplexe Aromen von reifen Früchten, Mediterrane Kräuter, Röstnoten.

Geschmack: Schön eingebundene und weiche Tannine.

Alkohol: 13,5%.

Gesamtsäure: 5 g/L.

Zucker: < 0,2 g/L. Jahresproduktion:

40.000 Flaschen

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 16 - 18 C.

Tumbet am llom