



MARÈS Crianza 2018

MARÈS

Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (32%), Syrah (13%)

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: 14,5%
Acidez total: 5 g/L.
Azúcar: <2,5 g/L.

Producción anual: **40.000 botellas**

GASTRONOMÍA
Servir entre 16 - 18 C.
Tumbet amb 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, wellbalanced.

Alcoholic Prof.: 14,5%.
Total Acidity: 5 g/L.
Sugar Content: <2,5g/L.

Annual production: **40.000 bottles**

GASTRONOMY
Serve between 16-18°C.
Tumbet amb llom

Farbe: Kirschrot, Rubinrot.
Aroma: Komplexe Aromen von reifen Früchten, Mediterrane Kräuter, Röstnoten.
Geschmack: Schön eingebundene und weiche Tannine.

Alkohol: 14,5%.
Gesamtsäure: 5 g/L.
Zucker: <2,5 g/L.

Jahresproduktion: **40.000 Flaschen**

EMPFEHLUNG
Serviertemperatur 16 - 18 C.
Tumbet amb llom