

MARÈS Reserva 2016

MARÈS



Syrah (45%), C. Sauvignon (31%) y Merlot (24%)

24 meses en barrica de roble - Oak barrels 24 months - 24 Monate im Fass

Color: Rojo cereza con ribetes rubí y capa alta.

Aroma: Intenso aroma con presencia de notas a (cuero, tabaco) y balsámicos, que forman un gran bouquet.

Boca: Entrada agradable con taninos aterciopelados y un final estructurado.

Graduación: 14%

Acidez total: 5,5 g/L.

Azúcar: < 2 g/L.

Producción anual: **2.500 botellas**

GASTRONOMÍA

Servir entre 16 - 18 C.

Frit de matances

Colour: Red Cherry with ruby tinges and half layer.

Aroma: Intense aroma with the presence of tertiary notes (leather, tobacco...) and balsamic that form a great bouquet.

Palate: A well-polished medium astringent in the bottle with velvety tannins and an agreeable end.

Alcoholic Prof.: 14 %.

Total Acidity: 5,5 g/L.

Sugar Content: < 2 g/L.

Annual production: **2.500 bottles**

GASTRONOMY

Serve between 16-18°C.

Frit de matances

Farbe: Kirschrot mit Rubin Reflexen.

Aroma: Intensives Aroma mit Noten von Leder, Tabak und Balsamische Noten, komplexes Bouquet.

Geschmack: Dicht im Gaumen mit gut eingebundenen, samtigen Tanninen und einem langen Abgang.

Alkohol: 14%.

Gesamtsäure: 5,5 g/L.

Zucker: < 2 g/L.

Jahresproduktion: **2.500 Flaschen**

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 16 - 18 C.

Frit de matances