

# MARÈS Reserva

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

