

VINO VENDIMIA TARDÍA EL BESO DE MARISA

Variedad 100% tempranillo

Cepas de más de 70 años. No es posible elaborarlo todos los años por la climatología

Su vendimia manual se realiza con uva casi pasificada después del 15 de noviembre . Desgranado a mano y pisado tradicionalmente con fermentación muy lenta rozando el parón. De ahí obtenemos este espectacular vino sin pasar por barrica

CATA

VISUAL. Capa alta color mora negra madura, lágrima acompañada muy intensa

OLFATIVA. Potente y muy intenso. Aparece ligeramente el orujo. Con toques más fuertes de hinojo y regaliz. Fruta de moras y ciruela

GUSTATIVA. Intenso muy limpio con ataque de boca muy agradable envolvente con acidez marcada. Un vino franco que no defrauda

temperatura de consumo óptimo entre 14 y 16 grados.

para beber con cualquier carne o pescado

ideal para compartir con buena compañía

UNA VEZ ABIERTO SE GARANTIZAN SUS ÓPTIMAS PROPIEDADES SIN

NINGÚN DETERIORO DURANTE SEMANAS



EL
BESO
de MARISA

