



MARQUÉS DE ZEARRA GRAN RESERVA 2015

Elaborado a partir de uva de la variedad Tempranillo (100%), procedente de viñedos seleccionados de la Rioja Alta.

El vino ha sido sometido a un periodo de envejecimiento en barrica de roble americano y francés de 24 meses y redondeado en botella durante 36 meses.

De color cereza con ribete teja. Presenta claros matices de madera que ha adquirido durante su larga crianza en barrica, es limpio y elegante, suave. En boca es largo carnoso y cálido y con un largo y persistente final.

Al descorcharlo este excelente vino de reserva cobra vida mejorando claramente tras unos 30 – 45 minutos de aireación.

Excelente acompañamiento de asados, venado, jabalí o cualquier carne roja o incluso quesos finos.

Información General

Añada: 2015

Envejecimiento: 24 meses en barrica de roble americano y francés y 36 meses en botella donde adquiere su plenitud

Variedades de uva: Tempranillo (100%)

Grado alcohólico: 14,00 %

Presentación: Cajas de 6 X 750 ml.