



MARQUES DE ZEARRA RESERVA 2016

Elaborado a partir de uva de la variedad Tempranillo (90%) y Mazuelo (10%) procedente de viñedos seleccionados en Fuenmayor.

El vino ha sido sometido a un periodo de envejecimiento en barrica de roble americano y francés de 36 meses y redondeado en botella durante un mínimo de 12 meses.

De color cereza intenso es elegante en nariz con su carácter de roble suave y a especias. En la boca se presenta equilibrado y suave, vivido y de largo 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: 2016

Envejecimiento: **36 meses en barrica de roble americano y francés y un mínimo de 12 meses de redondeo en botella**

Variedades de uva: **Tempranillo (90%) y Mazuelo (10%)**

Grado alcohólico: 14,50%

Presentación: Botella 750 ml.

Tipo de embalaje: cajas de 6 X 750