

MARQUÉS del TURIA



DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valencia

TIPO DE VINO: Tinto joven

VARIEDAD DE UVA: 80% Bobal / 20% Syrah

GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%

GASTRONOMÍA: Platos de arroz, salchichas, carnes, y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16/18° C

NOTAS DE CATA: Nos encontramos ante un vino de intenso color cereza y buena capa. Posee una nariz expresiva donde destacan los aromas de frutos rojos como las zarzamoras y las frambuesas. Su proceso de fermentación se ha cuidado con esmero para obtener un vino muy agradable al paladar y equilibrado en acidez y en componentes tánicos. Servido entre 16 y 18 ° C



VICENTE GANDIA

GRANDES VINOS