



# Finca del Marquesado Selección 2017

## VIÑEDOS

Finca del Marquesado.

## VARIETADES

85% Tempranillo, 10% Graciano,  
5% Garnacha.

## GRADO

14,0% Vol.

## ENVEJECIMIENTO

13 meses en barricas de roble francés y americano.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

Precioso color rojo cereza picota de capa alta. En nariz, muestra complejos aromas a fruta negra madura con sutiles matices a especias dulces (vainilla, canela), cacao y notas de roble fino.

En boca es goloso, sabroso, afrutado, elegante, con un final persistente y suave.

## MARIDAJE

Indicado para carnes guisadas y a la brasa, así como para toda clase de quesos curados y semi-curados. Perfecto para todo tipo de embutidos, ibéricos y no ibéricos.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.