



MARQUÉS DE SOLIMONTE TEMPRANILLO VINO VARIETAL

Dicen que una vez la comarca la gobernó un marqués... Marqués de Solimonte le decían, y nos sugestionan la imagen de un visionario montañés de espíritu libre y aventurero cuyo deseo era el éxito en su significado más completo: riqueza, poder y comodidades materiales, soñador de grandes proyectos, emprendimientos y recompensas; instintivamente llamado por el pueblo, Marqués de Sol y de Monte, porque su personalidad contrarrestaba con un carácter que irradiaba luz, comprensión, compasión, la gente sentía su calidez y justicia y por ese motivo atraía a muchas personas que necesitaban seguridad o simplemente descargar sus cargas... Por aclamación sentimental y cariño sincero de un pueblo y por supuesto, por derechos de tributos económicos se ganó su título de MARQUÉS DE SOLIMONTE.

Variedad de Uva
Tempranillo

Vinificación
Vinificación en depósitos de acero inoxidable. Maceración en frío a 14°C. y fermentación a un máximo de 26°C. Fermentación maloláctica en depósito.

Nota de Cata
Color: Intenso rojo cereza.
Aroma: Poderoso, con notas de frutas rojas maduras y delicado recuerdo de anís y especias.
Sabor: Redondo y lleno, bien estructurado con suaves taninos y buen equilibrio de acidez. Persistencia en boca.

Sugerencias de Servicio
Marqués de Solimonte Tempranillo es un vino ideal para acompañar con carnes, arroces, quesos y tapas. Servir preferentemente a una temperatura de 18°C.

Añada
2018

Graduación Alcohólica
12% vol.

Disponible en
750ml