



TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

Variedades de uva

Selección de viñas viejas 100% tinta de Toro.

Elaboración y crianza

Fermentaciones controladas con una larga maceración en depósitos de acero inoxidable.

Su larga crianza de veintidós meses en barricas de roble francés y americano nos permiten obtener un vino estabilizado de una forma natural, descartando cualquier tipo de clarificación y filtración en profundidad.

Temperatura de servicio

Servir a 18° C.

Nota de cata

Color rojo intenso con ribetes granates, aroma intenso de frutos maduros, notas ahumadas y especiadas de madera de gran calidad. En boca carnoso, potente y elegante. Taninos contundentes y bien ensamblados.

MARQUÉS DE PEÑAMONTE

RESERVA

Grape varieties

100% Tinta de Toro, and indigenous variety in Spain, it is commonly known as Tempranillo in other regions. This wine is a selection of grapes from old vineyards.

Vinification and ageing

Controlled fermentation and a long maceration period in stainless steel tanks.

Aged for 22 months in French and American oak barrels. The time in oak allows for a natural stabilization and clarification of the wine.

Serving temperature

Serve at 18° C.

Tasting note

Deep red with brick nuances. Dark fruit aromas and noticeable spicy notes from the time spent in barrel. Meaty, elegant and powerful. Well balanced with ripe and persistent tannins.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
↳ GRUPO ↳



Estación, 1-21 Apdo. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com