

MARCOTE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas (Rosal)

PRODUCCIÓN
1300 Botellas

VARIEDADES
72 % Albariño
20% Loureira
5% Treixadura
3% Caiño Blanco

ANALÍTICA
Grado: 12,9
Ac. Total: 7,86
Ac. Volátil: 0.28
PH: 3.17

ELABORACIÓN
Crianza de 6 meses en barricas de 300L de Roble Francés de grano fino y tostado ligero, tras los cuales pasa 5 meses en INOX con sus lías en reposo y un mínimo de 6 meses en botella.

NOTA DE CATA
De color amarillo con reflejos verdosos.
En nariz intensidad media. Aromas cítricos, balsámicos que evoluciona a flor blanca y especie con un fino aroma a vainilla.
Entrada en boca suave, percibiendo unos taninos agradables con recuerdos a madera muy bien integrada y una acidez agradable.
Con potencia, pero fino y redondo. Un retrogusto persistente y aromático