



BODEGA MARQUÉS DEL SILVO

MARQUÉS DEL SILVO CRIANZA



PAÍS	España
DENOMINACIÓN	Rioja D.O.Ca.
VARIEDAD	Tempranillo, Graciano, Garnacha
EDAD DE LOS VIÑEDOS	>40
CULTIVO	Cultivo sostenible. Residuo cero.
SUELOS	Suelos arcilloso calcáreos, pobres en materia orgánica
ALTITUD	560 - 700 m.
VINIFICACIÓN	Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable Clarificado, filtrado y traspasado a bodega, donde permanece al menos 12 meses y otros 12 meses en depósito antes de ser embotellado
ENVEJECIMIENTO	Envejecido en barricas francesas y americanas de tostados medio durante 12 meses, seguidos de otros 12 meses más en botella
ALCOHOL %	13,5%
MARIDAJE	Perfecto para maridar con Jamón de bellota, Cordero asado, pollo a la parrilla, queso manchego, cerdo, ternera, pastrami, barbacoa

NOTAS DE CATA

Limpia, delicada y refinada nariz, aromas de grosella, zarzamora, nuez moscada con notas de trufa blanca y geniales vainillas y cacao. Paladar suave con taninos sofisticados y frescura, ofreciendo gran armonía, estructura y complejidad

PREMIOS

- **90 James Suckling**, vntg 2020, 2019, 2018
- **91 Wine Enthusiast**, vntg 2018
- **93 Gilbert & Gaillard**, vntg 2018
- **92 Wine & Spirits**, vntg 2017
- **90 Gilbert & Gaillard**, vntg 2017

LOGÍSTICA

6 pack : 24 x 16 x 32.5 8 Kg	VMF:	140 C/6	70 C/12
12 pack : 32 x 24 x 32.5 16 Kg	EUROPALLET:	125C/6	60 C/12