



BODEGA MARQUÉS DEL SILVO

MARQUÉS DEL SILVO GRAN RESERVA



PAÍS	España
DENOMINACIÓN	Rioja D.O.Ca.
VARIEDAD	Tempranillo, Garnacha
EDAD DE LOS VIÑEDOS	>70 Viñedos en vaso
CULTIVO	Cultivo Sostenible. Residuo cero.
SUELO	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.
ENVEJECIMIENTO	Envejecido en barricas francesas y americanas de tostados medio + durante mínimo 30 meses, seguidos de otros 24 meses en botella.
ALCOHOL %	13,5%
MARIDAJE	Perfecto para acompañar con un succulento solomillo, lechazo asado, chuletón, beef Wellington y cualquier plato de importancia.

NOTAS DE CATA

De color granate brillante. Perfumado, aromas ligeramente intensos de mora, regaliz, hierbas silvestres y una elegante vainilla. Largo en el paladar con dulzor resonante, taninos suaves y muy largo final.

PREMIOS

- 90 Wine Enthusiast, vntg 2019
- 92 Wine Enthusiast, vntg 2018
- 91 James Suckling, vntg 2018, 2017, 2016, 2015
- 93 Wine Enthusiast, vntg 2015
- 93 Gilbert & Gaillard, vntg 2015
- 94 Gilbert & Gaillard, vntg 2014
- 92 Wine & Spirits, vntg 2014

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