



VINOS DE ÁNFORA - MARÓN

En la mitología egipcia, Marón fue un dios que enseñó a los humanos a perfeccionar la vitivinicultura. Hacemos este vino con viñedos de entre 90 y 120 años. Es un vino biodinámico desde su cultivo al embotellado. Si tomas tiempo para disfrutarlo, comprobarás como los aromas y sabores evolucionan conforme pasan los minutos

Variedades	33% Garnacha 33% Mazuelo 34% Tempranillo
Altitud	430 metros
Vendimia	Manual
Elaboración	Las variedades envejecen por separado en ánforas y roble francés por 11 meses. Tempranillo en ánfora, Garnacha y Mazuelo en roble. Después se mezclan y envejecen en botella por un año más
Grado alcohólico	14,5%
DOcA	Rioja
Subregión	Rioja Alta



NOTAS DE CATA

VISTA: Granate intenso, cuerpo medio

NARIZ: Frutos negros y rojos, tostado

BOCA: Mineral, afrutado, final largo

MARIDAJE

Comidas especiadas y densas