



**MARQUÉS
DE
VITORIA**

MARQUÉS DE VITORIA CRIANZA

Descripción

Limpio, brillante, atractivo color cereza picota con evolución rubí. En nariz es cálido, notas secas a barrica, vainilla y canela. En el fondo, moras y fresas. En boca es estructurado, de tanino ligero. Final largo, con predominio de la madera.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Características



Tinto Crianza Tempranillo



Mínimo 12 meses en barrica de roble americano



D.O. Ca. Rioja



75 cl y 1,5L



Premios



Bacchus de Oro, añada 2021,
Premios Bacchus 2024, España



Medalla de oro, añada 2017, Concours Mondial de
Bruxelles 2020



Medalla de Plata, añada 2017, Mundus Vini 2020



90 puntos, añada 2.016. Cata 2.019