



Tinto Crianza 2014

Finca Marisánchez

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla

TIPO: Envejecido 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

UVA: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah

GRADO: 15 % Vol.

Presenta un intenso y vivo color rojo cereza con ribetes morados que denota su vigor . De aspecto brillante y limpio. Ofrece un aroma intenso de fruta negra muy madura, grosella negra y regaliz que se mezcla con un carácter mineral y balsámico típico del terruño. En Finca Marisánchez se fusionan perfectamente el especiado bouquet tostado y elegante procedente del Roble Americano y un suave recuerdo a vainilla y coco de la madera francesa del Allier . En la boca impresiona por su cuerpo y estructura, es un vino denso, voluminoso, con taninos dulces perfectamente ensamblados con la fruta que confieren a este vino potencial de envejecimiento extraordinario. De postgusto largo y elegante que nos devuelve por vía retronasal toda la complejidad aromática que atesora.

Medalla de plata, Vinos de la Tierra del Quijote 2017, Medalla de Oro, VIII edición Tempranillos al Mundo. Medalla de Plata, IV Concurso Regional de Vinos del Quijote. Medalla de Oro, Challenge International du Vin 2009. 90 puntos Guía Campsa 2009. Primer Premio, III Concurso Vinos de la Tierra de Castilla. Medalla de Oro y Trofeo Regional, Decanter World Wine Awards 2006, Londres. Medalla de Oro, Tempranillos al Mundo 2006 Alemania. Medalla de Bronce, Decanter World Wine Awards 2005. Medalla de Oro, Concurso Mundial de Bruselas 2003. Medalla de Oro, Concurso Vinalies Internacionales 2003. París.


BODEGAS REAL