

# MARQUÉS DE UROS

Tinto Envejecido en Barrica / D.O. TORO



la vieja cepa  
Bodegas y viñedos

**Variedad de uva:** 100% Tinta de Toro

**Elaboración:** Vendimia manual de viñedos de entre 15 a 20 años. Selección de las mejores uvas en el viñedo y en la mesa de selección. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica. Envejecimiento de 4 a 6 meses en barricas de roble francés.

**Alcohol:** 14,5% by Vol.

**Notas de cata:** **Color** cereza intenso e importantes matices violáceos. Limpio y brillante.

En **nariz**, el aroma está claramente marcado por la fruta roja (mora y zarzamora), típicas de la variedad.

En **boca** se muestra equilibrado, con una buena estructura tánica y potente. El retro-gusto es notablemente persistente y significativamente suave. El roble y el vino están perfectamente integrados.

**Maridaje:** Todo tipo de aperitivos, carnes y verduras a la barbacoa, carnes rojas asadas, jamón, chorizo, salami, ahumados, pollo asado, pavo asado, foie, cocina italiana y asiática y quesos semicurados. Un vino versátil, perfecto para vino por copa y para el maridaje.

**Temperatura de servicio:** 15°C



Denominación de  
Origen TORO



la vieja cepa — [lavieja Cepa.com](http://lavieja Cepa.com)

Diseñado por la artista/ilustradora Victoria Novak.  
Todos los derechos reservados.