

LA MARQUESA 2024

Selección de añadas

Identidad del vino:

La Marquesa representa el vínculo entre pasado y presente, rinde homenaje al origen y a la historia de la Bodega. Un vino que pone en valor el legado familiar y lo traduce en una interpretación moderna, donde la fruta y la frescura son protagonistas. También es nuestro particular homenaje a La Marquesa (segunda generación de la Bodega) y a todas esas mujeres que han jugado un papel histórico en el mundo del vino de España, invisible y poco reconocido en muchas ocasiones.

La Marquesa 2024 es un vino frutal, alegre y con un punto de frescura que lo hace irresistible para disfrutar en cualquier momento del día.

Elaboración y crianza:

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas Tempranillo, procedentes de viñedos propios situados en Villabuena, cultivados sobre suelos de carácter arcillo-calcáreo. La vendimia se realiza de forma manual, asegurando una óptima selección del fruto en su punto de madurez.

La fermentación tiene lugar en depósitos con control de temperatura, con maceraciones suaves que permiten preservar la expresión frutal. Posteriormente, el vino realiza una breve crianza en barricas de roble de segundo uso de 12 meses. El vino se embotella tras un periodo de afinado corto que garantiza su frescura.

Notas de Cata:

- **VISTA:** Color rojo granada de capa media, muy vivo y luminoso.
- **NARIZ:** Despliega un intenso perfil de frutos rojos (grosella, frambuesa y cereza) con sutiles matices licorosos. En el fondo, un delicado toque especiado proveniente de la corta estancia en barrica.
- **BOCA:** De entrada amable y aterciopelada, se expande en el paladar con taninos generosos que alargan su recorrido. El equilibrio perfecto entre la fruta fresca y su acidez natural culmina en un final redondo, fresco y muy agradable.

Maridaje y servicio

- **Grado:** 14%
- **Temperatura de servicio:** 14-16 °C
- **Maridaje recomendado:** Ideal para aperitivos, embutidos ibéricos, carnes blancas, arroces y quesos semicurados.
- **Potencial de guarda:** Vino pensado para su consumo en los próximos 2-4 años.

