



# MARQUÉS DE RAMOS

## CRIANZA

### *Vinedos Familiares*

**Región:** Denominación de Origen Valencia

**Variedad:** 75% Tempranillo, 25% Merlot

**Alcohol:** 13,5%

**Terroir.** Selección de nuestras mejores parcelas de Tempranillo y Merlot, localizadas en la zona central y norte de la Denominación, con una edad media de 40 años. Suelos arcilloso-calcáreos, con gran cantidad de piedra y muy pobres, con rendimientos máximos inferiores a 6.000 kg por hectárea, que incrementan la competencia entre cepas. Vendimia manual en cajas de 20 kg durante la segunda quincena de septiembre.

**Vinificación.** Vinificación por separado de cada variedad. Primera selección en viñedo, respetando los rendimientos máximos, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración.

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba en depósitos de madera de 20.000 kg donde fermenta y macera en contacto con sus hollejos durante 21 días, con remontados constantes.

**Crianza.** Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés de 225 litros de capacidad, de segundo y tercer año. Afinamiento en botella durante al menos 6 meses más.

**Color.** Color rojo granate, de intensidad media y profundo.

**Aroma.** Intensos aromas a fruta roja, pimienta y regaliz, con ligeros toques especiados.

**Gusto.** Destaca por su intensidad media y por su elegante balance entre fruta y toques amaderados. Redondo y estructurado.

**Maridaje.** Gran versatilidad para maridarlos con un gran número de platos, destacando asados, quesos semicurados, cocidos y cualquier tipo de carne en general.

