

MARCO

VALERIO MARCIAL



Origen	España
Zona	D.O.P. Calatayud 
Variedad	100% Garnacha
Edad viñedo	70 - 90 años
Producción	2000 - 3000 kg/ha.
Suelos	Pedregosos, arcillosos y calizos
Altitud	700 - 800 m.
Viticultura	Biodinámica 

Elaboración

Tipo de recolección	Manual
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 25°C. Levaduras autóctonas
Fermentación maloláctica	En depósito ovoide
Tiempo en depósito ovoide	12 meses
Tiempo en botella	> 6 meses 

Cata

Color	Rojo cereza Madura con visos purpuras.
Aroma	Elevadas fragancias de flores rojas, notas de hierbas silvestres y notas evidentes de frambuesa. Este vino tiene un distintivo sentido de pureza con un sorprendente fondo de frambuesas.
Boca	Suaves y elegantes taninos. 

Maridaje

Un clásico entrecot con verduras, asados o una tabla de quesos. 

Logística

GTIN 13	8420560000012	
Tipo	Borgoña Terra	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	86 mm	
Peso (vacía)	600 gr 	
Caja		
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Dimensiones (LxAxH)	260x180x310 mm	335x200x310
Peso	7,5 kg	15 kg 
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1700 mm	1200x1000x1700 mm
Cantidad de botellas	570	660
Peso	730 kg	845 kg 