

Bodegas Montevannos Marqués de Revilla (2010)

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Montevannos
Nombre	Marqués de Revilla
Año	2010
Uvas	Tempranillo (80 %) Merlot (20 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Ribera del Duero
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	8,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Tras la vinificación, el vino permanece 6 meses en barricas de roble americano y al menos 6 meses en botella.

VINEYARD

Viticultura Procedente de cepas de más de 60 años) y 20% Merlot, plantadas en condiciones de altitud extremas (850-900 m) y sometidas a inviernos fríos y veranos secos.

CATAS (1)

Fecha	8 de febrero de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	77.0



Bodegas Montevannos Marqués de Revilla (2010)

- Notas NOTAS DE CATA DE LA BODEGA:
En fase visual nos muestra un color rojo cereza picota, con irisaciones púrpura, limpias y brillantes.
En fase olfativa se presenta intenso y expresivo, con elegantes aromas torrefactos y de vainilla, agradables sensaciones de fruta fresca roja e hijos.
En boca es muy fresco y sabroso, con potente tanino y buena acidez.
Buen equilibrio entre su gran estructura, madera, acidez y grado.
- Visual Rojo picota con ribete teja, limpio y apagado. Presencia de muchos posos.
- Olfato En nariz aparece algo evolucionado, con aromas a cuarto cerrado y neumático
- Boca En boca nos encontramos con un vino ardiente, baja acidez y taninos imperceptibles.

BOTELLAS SACADAS (1)

8/2/17	Precio de	8,50 €	8/2/17	Consumido	
--------	-----------	--------	--------	-----------	--

