



MARQUÉS del PUERTO CRIANZA

Este vino ha sido elaborado con uvas de las variedades tempranillo y mazuelo.

El vino ha permanecido 12 meses en barricas de roble francés y americano y ha reposado en botella hasta adquirir su estructura aromática para lograr armonía en nariz y en boca.

La bodega Marqués del Puerto, ubicada en Fuenmayor, está rodeada de un paisaje moldeado por el río Ebro y un clima curtido por el cierzo.

Tradición ancestral y modernas instalaciones convergen bajo los cimientos de la bodega para aportar un carácter único.

marquesdelpuerto.com



1972
MARQUÉS
del PUERTO

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

CRIANZA
2018





MARQUÉS del PUERTO RIOJA

CRIANZA

75cl

150cl

Nota de cata

Vino muy versátil y de fácil maridaje. Recomendado con guisos de legumbres, quesos, carnes rojas y asados. Se recomienda servir entre 16°C y 18°C.

Vista

Se presenta brillante y limpio, con tonos rojos de cereza de alta capa.

Nariz

Muy buena intensidad y expresivo. Posee aromas a frutas negras como moras y cerezas acompañado de aromas dulces a mermelada de fresa. Se perciben frutos secos, coco, vainilla y especias adquiridas durante su crianza en bodega.

Boca

Entrada voluminosa. Buena acidez y longitud con taninos suaves de buena calidad. Retronasal con recuerdos de cerezas, frutillas y regaliz. Vino equilibrado y completo.

Premios

La bodega Marqués del Puerto ha sido galardonada en los últimos años en prestigiosos concursos gracias a sus grandes vinos:

MUNDUS VINI®



2021 (ORO) – 2020 (ORO) – 2018 (SILVER) – 2017 (SILVER) – 2014 (SILVER) – 2013 (SILVER)

Decanter® WINE AWARDS



2021 (SILVER) – 2018 (84pt) – 2017 (SILVER) – 2016 (BRONCE) – 2013 (BRONCE)

CWWS® CATAFFRUM WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION



2019 (SILVER) – 2018 (SILVER) – 2017 (SILVER) – 2016 (SILVER) – 2013 (SILVER) – 2012 (SILVER)

