



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





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)

