

MARQUÉS DE BUTRAGO RESERVA

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process


Grapes selected for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested then fermented in stainless steel tanks with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 18 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle for 18 months.


Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 18 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante 18 meses.


Terroir

Grapes come from the vineyards of "Rioja Oriental" with Mediterranean influence. "Los Poyatos" is a Tempranillo vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 40 years of age. "Los Quiñones" is a Grenache vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 40 years of age.


Uva procedente de viñedos de la Rioja Oriental con influencia climática mediterránea. El viñedo "Los Poyatos" es un viñedo de la variedad Tempranillo plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 40 años de edad. El viñedo "Los Quiñones" es un viñedo de la variedad Garnacha plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 40 años de edad.

 **Appearance / Visual**
Tawny color of medium intensity.
Color rojo teja de intensidad media.

 **Aroma / Olfato**
Ripe aroma, red fruit, prune, licorice, pastry and leather scents.
Aroma maduro, fruta roja, ciruela pasa, regaliz, pastelería y notas de cuero.

 **Taste / Gusto**
Silky, round and elegant with fruit in liqueur hints.
Boca sedosa, redonda y elegante con notas de fruta en licor.

 **Serving temperature / Temperatura**
55 - 60°F / 14-16°C.

 **Food pairings / Maridaje**
Goes well with cured cheeses, grilled meats, hunting meat and traditional stews.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza y guisos tradicionales.

Type of Wine / Tipo de vino
Reserva / Reserva

Varieties / Variedades
Tempranillo, Garnacha

Alcohol / Alcohol
14,50% vol.

Ageing / Crianza
18 months. 50% French 50% American oak barrels.
18 meses. 50% Francesa 50% Americana.

Ageing in bottle / Botella
18 months ageing in bottle.
18 meses de afinamiento en botella.



• Layers per pallet:
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: