

MARQUÉS DE BUTRAGO

TEMPRANILLO

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process


The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the Rioja mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. To make this Tempranillo, the wine was aged for 4 months in 100% American oak barrel to give it the structure and strength we wanted. After clarifying it, we keep it in the bottle. Serving temperature: 55-60 °F 14-16 °C.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas riojanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Para elaborar este Tempranillo lo envejecemos durante 4 meses en barrica americana para darle estructura y potencia. Después de clarificar lo guardamos en botella.


Terroir

Grapes come from the vineyards of "Rioja Oriental" with Mediterranean influence. "José León" is a Tempranillo vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude.

Uva procedente de viñedos de la Rioja Oriental con influencia climática mediterránea. El viñedo "José León" es un viñedo de la variedad Tempranillo plantado en espaldera con suelo arenoso a 400-500 metros de altura.

 **Appearance / Visual**
Red with medium intensity garnet iridescence.
Color rojo con irisaciones granates, de intensidad media.

 **Aroma / Olfato**
Fresh with aromas of black fruit like blackberry, blueberry and light scents chocolate and spices.
Nariz fresca con aromas a fruta negra, mora, arándanos y ligeras notas de chocolate y especias.

 **Taste / Gusto**
Fresh, young, elegant, round and with a long aftertaste.
Boca fresca, juvenil, elegante, redonda y con una larga retronasal.

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

 **Food pairings / Maridaje**
Goes well with red meat, cured cheeses and chargrilled vegetables.
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y verduras al horno.

Type of Wine / Tipo de vino
Red / Tinto

Varieties / Variedades
Tempranillo

Alcohol / Alcohol
14,50% vol.

Ageing / Crianza
4 months in American oak barrels.
4 meses en barrica americana.



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

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: