



Marquês de la Carrasca Crianza

Produtor: Bodegas Lozano

Produzido com a uva tempranillo da região de La Mancha. Jovem, fresco e frutado com presença de madeira. Muito equilibrado e fácil de beber, é uma ótima compra. Um excelente tempranillo, versátil, para harmonizar tanto com tapas de presunto ibéricos até com carnes grelhadas, sanduíches e pizzas. Um vinho que apresenta aromas de frutas maduras com um toque mineral intrigante.

Terroir

País: Espanha

Região: La Mancha

Uva: 100% Tempranillo

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 8 Meses em barricas de carvalho Francês

Por Murilo

Visual: Cor vermelho rubi brilhante com reflexos violáceos

Gustativo: Paladar com notas de cereja em licor, frutas maduras, floral e balsâmico.

Olfativo: Boa intensidade com notas de frutas vermelhas maduras como morango, cereja e um toque de figo, notas florais, violetas e um final mineral muito agradável.

Harmonização: Ideal para acompanhar refeições como carnes de caça, carnes assadas, sanduíches de pastrami, rosbife, parma e carnes vermelhas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 14/16°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A história da Bodegas Lozano começou em 1853, quando a família Lozano plantou suas primeiras vinhas da casta Airén em Villarrobledo. Desde então, agora em sua quarta geração, a vinícola sempre se dedicou ao uso de técnicas tradicionais no processo de elaboração dos seus vinhos. Um dos principais fatores do aumento da capacidade de produção da vinícola foi a aquisição da instalação atual em 1985. A vinícola passou por diferentes gestões e melhorias que a tornaram o que é hoje: uma empresa de referência no setor vitivinícola, que está sempre se reinventando sem deixar de lado a tradição.