

# Pago de MARINACEA

RESERVA | 2018

75 cl D.O. TORO

Color Rojo Cereza, limpio y brillante. En nariz es intenso, afrutado con matices de frutas negras confitadas y recuerdos a hoja de tabaco y especias.

Bien estructurado, fino y elegante paso de boca. Largo con taninos suaves y maduros en los que predominan los tostados, vainilla y chocolates fruto de la madera perfectamente integrada.



**VARIEDAD** 100% Tinta de Toro.



**VIÑEDO** Pago de Marinacea, cepas en vaso, marco de plantación 3x3 en secano.

**CULTIVO** ecológico y aclareo de racimos.

**SUELOS** franco arenosos muy pobres.

**RENDIMIENTO** bajos sobre los 4.000 kgs por hectárea.



**RECOLECCIÓN** manual en cajas de 20 kilos.

**SELECCIÓN** estricta en mesa.



**MACERACIÓN** en frío durante 5 días.

**FERMENTACIÓN** en depósitos de acero inoxidable a 27 °C.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA** en barricas de roble francés de 225 litros.

**CRianza EN BARRICAS** bordelesas de roble francés de 225 litros durante, al menos, 18 meses.

**ESTABILIZACIÓN** por frío.

**FILTRACIÓN** ligera por placas de celulosa antes del embotellado.

**CRianza EN BOTELLA** mínimo 18 meses.



**TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO** entre 15 y 18 °C

	FORMATO	PESO	ALTO	ANCHO	FONDO	CÓDIGO EAN
BOTELLA	Emblem	1,50 Kg	32,80 cm	7,78 cm	-	8437002148928
ESTUCHE	3 Botellas	4,50 Kg	41,50 cm	25,50 cm	9,00 cm	18437002148925
PALLET	Europallet	-	- cm	- cm	- cm	-



**MARINACEA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

marinacea.com