

MAROVA

2010



Autores: Grupo de Cata.

Redacción: Maite Jiménez.

Cata:

Bodega: Crego y Monaguillo

D.Origen: Monterrei

Uvas : Godello y Treixadura

Vol %: 13% **Botella :** s/n

Fermentación en barrica.

Amarillo pajizo, brillante toques dorados.

Intensidad alta. En nariz detectamos tostados, avellana, orejón, lácticos, compota de manzana, manteca, miel, café, licor de cereza.

En boca es seco y untuoso. De acidez vivo y cálido por el alcohol presente. Los aromas retronasales poseen una gran intensidad. Son además finos y atractivos.

Posee una amargosidad varietal interesante. La naturaleza de los aromas retronasales son vainilla, compota de frutas, flores como las acacias, tostados, dulcedumbre y también nos recuerda a notas a pastelería. Es un vino equilibrado y de persistencia medio larga.

