

MARQUÉS DEL PUERTO GRAN RESERVA 2017

2025 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

2026 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

CMB | MERIT 2026

D.O.Ca. RIOJA

Bodegas Marqués del Puerto se ubica en Fuenmayor, Km. 0 de la D.O.Ca. Rioja.
Expertos en la elaboración de vinos con personalidad, frescura y de alta expresión; construyendo un puente entre la tradición y el estilo más actual.





VARIEDADES

>90% Tempranillo



CRIANZA

30 meses en barrica
30 meses en botella





NOTAS DE CATA



COLOR: rojo cereza, con reflejos rubí. Excelente intensidad de color, buena capa. Muy limpio y brillante.



NARIZ: se perciben aromas a bombón inglés y frutos rojos acompañados de especias dulces, regaliz y suave vainilla.
En movimiento se percibe café tostado, notas de sotobosque y aromas balsámicos con predominio de la fruta madura



BOCA: interesante acidez en boca bien equilibrada por la sensación glicérica y unos taninos redondos que hacen de mayor longitud al vino. Final largo y agradable.



"Preservamos el carácter frutal en la elaboración y la crianza de nuestros vinos."

Graduación	Servicio
14 % vol.	16-18 º C

Acidez total (a.T.): 5,5 g/l
Azúcar 0.5 g/l
Envase Botella vidrio canela
Formato 75 cl.



MARIDAJE

Recomendado combinar con asados, estofados de caza, guisos de cordero y quesos curados. También con dulces de chocolate o frutos secos.
Un placer degustar en solitario.

BARDINET Wines