

FINCA MARISCALAS



Finca Mariscalas

Datos generales

Bodega: Bodega Aumesquet Garrido

Tipo de vino: Tinto joven

Producción: 6600 botellas de 750cc

Zona de producción: Vinos de Madrid subzona San Martín de Valdeiglesias

Variedades: Garnacha 90% Tempranillo 10%

Grado alcohólico: 14,5º

Acidez total: 5.14

Acidez volátil: 0.54

pH: 3.57

Características climáticas y edafológicas

La Sierra Oeste de Madrid posee un clima mediterráneo continental. Las lluvias en la zona oscilan entre los 600 y 800 mm año. Los veranos son secos y cálidos con una amplia oscilación térmica entre el día y la noche. La altitud de los viñedos se sitúa entre los 700 y los 1000 metros y se desarrollan sobre suelos franco-arenosos procedentes de rocas graníticas.

Nota de Cata

Frutos rojos, regaliz, monte bajo. Untuoso, fresco, largo para un vino joven. Final redondo y persistente

MARISCALAS ALBILLO REAL



Características climáticas y edafológicas

La Sierra Oeste de Madrid posee un clima mediterráneo continental. Las lluvias en la zona oscilan entre los 600 y 800 mm año. Los veranos son secos y cálidos con una amplia oscilación térmica entre el día y la noche. La altitud de los viñedos se sitúa entre los 700 y los 1000 metros y se desarrollan sobre suelos franco-arenosos procedentes de rocas graníticas.

Nota de cata

Aromas a piña con notas cítricas, hinojo y bollería. En boca es amplio, untuoso y con retrogusto donde aparecen de nuevo los aromas.

Características generales

Bodega: Bodega Aumesquet Garrido

Tipo de vino: Vino blanco

Producción: 2660 botellas de 750cc

Zona de producción: Vinos de Madrid subzona San Martín de Valdeiglesias

Cosecha: 2021

Variedad de uva: Albillo Real

Grado alcohólico: 13º

Acidez Total: 5.40

Acidez Volátil: 0.24

pH: 3.24

Características en la elaboración

La vendimia se somete a una maceración prefermentativa a 5°C con las pieles durante 48 horas. Posteriormente se separan las pieles del mosto y fermenta a una temperatura controlada de entre 16-18°C. Una vez terminada la fermentación se practica una crianza sobre lías de unos 9 meses de duración.

Mariscalas M4



Características generales

Bodega: Bodega Aumesquet Garrido

Tipo de vino: Vino tinto con crianza en roble

Producción: 3300 botellas de 750cc

Zona de producción: Vinos de Madrid, subzona San Martín de Valdeiglesias

Añada: 2019

Variedad: Garnacha 90%, Syrah 10%

Grado Alcohólico: 15º

Acidez total: 5.90

Acidez volátil: 0.74

pH: 3.44

Características en la elaboración

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con una previa maceración prefermentativa en frío. Ha permanecido macerando con los hollejos 15 días. Posteriormente pasó a barrica donde estuvo 8 meses en roble americano

Características climáticas y edafológicas

La Sierra Oeste de Madrid posee un clima mediterráneo continental. Las lluvias en la zona oscilan entre los 600 y 800 mm año. Los veranos son secos y cálidos con una amplia oscilación térmica entre el día y la noche. La altitud de los viñedos se sitúa entre los 700 y los 1000 metros y se desarrollan sobre suelos franco-arenosos procedentes de rocas graníticas.

Nota de cata

Aromas a frutos negros: mora, ciruela, regaliz. Hoja de tabaco, café especias procedentes de la madera. En boca es intenso, redondo, aparece guinda en licor, con un retrogusto complejo donde se reproducen los matices en nariz