

# Finca La María

Finca La María se revela como un vino muy interesante, con sensaciones aromáticas sorprendentes que se producen en su paso por boca. Conserva la frescura y la expresión de su juventud. Sin duda es un clásico, fruto de un cuidado trabajo tanto en el campo como en la bodega basado en el respeto a la personalidad del terruño que es nuestro máximo objetivo.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Horra, D.O. Ribera del Duero.

## VARIEDADES

100% Tempranillo procedente de nuestra parcela "Finca La María".

## VENDIMIA

Principios de octubre.

## CRIANZA

El vino fue criado en barricas bordelesas de roble francés durante 12 meses y reposó en botellero durante 6 meses más alcanzando así su grado óptimo de evolución.

## NOTA DE CATA

**Color:** De color rojo cereza, limpio y brillante.

**Aroma:** La nariz es floral y especiada, pero lo que más nos agrada es su equilibrio y elegancia.

**Boca:** De ataque redondo con mucha personalidad, en boca prevalece la fruta madura y especiada, con taninos agradables y sin agresividad.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 17°C

## ANÁLISIS

Grado alcohólico 14,5% vol.



### RESPETAR NUESTROS SUELOS

Un profundo estudio de las 150 hectáreas de viñedo y un exhaustivo análisis de los suelos nos han llevado a diferenciar 18 tipos diferentes de terruños con los que trabajamos de forma dinámica.

Principalmente podemos decir que nuestros suelos se componen de arcilla, gravas, arenas y caliza. Este tipo de suelos produce vinos que sobresalen por la potencia que les confiere la arcilla, mientras que las gravas y arenas les proporcionan una delicada fineza y la caliza hace que sean caldos profundos, muy ricos en matices.

### PERSONALIDAD DEL “TERROIR”

El respeto a la identidad del terruño y transmitir su personalidad en los vinos es nuestra máxima en la labor de viticultura y elaboración que realizamos.

Nuestra filosofía se basa en el uso de productos respetuosos con la tierra y reconocidos y aprobados en la cultura biológica.

### VENDIMIA

La vendimia de las uvas para el Finca La María se realizó a principios de octubre.

Con la proximidad de las fincas a la bodega y el traslado en pequeñas cantidades de la fruta recolectada, se asegura su recepción en condiciones óptimas.



Oficinas centrales:

Grandes Bodegas SL  
Juan Álvarez de Mendizábal, 37  
28008 Madrid  
(España)

Tel. +34 91 758 98 40  
bodega@marquesdevelilla.com  
export@marquesdevelilla.com

