

# Marqués de Velilla.

El Marqués de Velilla Reserva es un vino intenso y elegante. Supone una selección de los grandes vinos producidos en cada añada, vinos longevos que piden ser envejecidos en botella a través de los años. Es el fruto de una cuidadosa labor basada en el respeto a la personalidad del terruño que es nuestro máximo objetivo.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero.

## VARIETADES

100% Tinta del País.

## VENDIMIA

Manual, entre los días 26 de septiembre y 12 de octubre.

## CRIANZA

Esta se realizó durante un año en barricas bordelesas nuevas de roble francés, completando su maduración durante otros dos años de afinamiento en botella.

## NOTA DE CATA

Color: Rojo cereza muy intenso, de capa alta y lágrima fina.  
Aroma: Intenso donde la fruta roja madura toma protagonismo. Acompañada de notas especiadas y de la crianza muy expresiva que no tapan sino acompañan la fruta. Sutiles toques minerales y de cacao.

Boca: Muy sabroso, este vino nos llena la boca de fruta madura y finas maderas. Sedoso, elegante, redondo con una buena acidez.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16 y 18°C

## ANÁLISIS

Grado alcohólico 15% vol.

Este vino no ha sufrido ningún tratamiento de estabilización, por lo que pueden aparecer pequeños sedimentos.  
Se aconseja decantar.

RESERVA



Bodega Marqués de Velilla  
Carretera de Sotillo, s/n  
09311 La Horra (Burgos)  
España



Tel. +34 947 542 166  
bodega@marquesdevelilla.com  
www.marquesdevelilla.com



# Marqués de Velilla

BODEGA

## 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 Marqués de Velilla reserva se realizó de forma manual y selectiva entre los días 26 de septiembre y 12 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

