



Presentación de nuevas añadas de Marqués de Velilla.

Estimados amigos, Bodegas Marqués de Velilla les muestra sus nuevas añadas que acaban de salir al mercado, les damos una pequeño comentario de cada vino. También les mostramos los cambios de etiquetas en algunos de nuestros vinos.

Saludos

El Equipo Bodega Marqués de Velilla

Marqués de Velilla Joven 2009:



De color cereza brillante con borde violáceo muy vivo. Nos seduce la fineza de sus aromas a fruta roja, su frescura y sus apuntes florales. En boca su paso es fresco y carnoso, con un final grato y perfumado que le confiere un buen equilibrio que nos deleita en todo su recorrido.

Marqués de Velilla Finca la Maria 2008:



Rojo picota oscuro. La nariz es especiada y frutal, pero lo que más nos agrada es su equilibrio y elegancia. De ataque redondo pero con mucha personalidad, la boca privilegia la fruta madura y especies muy bien integradas con unos taninos agradables y sin agresividad.

Marqués de Velilla Crianza 2006:



Rojo granate cubierto. Aromas muy expresivos y elegantes, con notas frutales, infusiones (tila, romero) y especiados, que nos encontramos más adelante en boca. Su elegancia, la fineza de sus taninos y su volumen le confieren una agradable armonía tanto en la entrada de boca como en su final, dándonos la impresión de un potencial de envejecimiento y carácter excelentes.

Doncel de Mataperras 2005:



Rojo granate muy cubierto con bordes violáceos. Aroma potente, rico en matices de fruta madura muy en armonía con su carácter especiado y mineral. La boca es carnosa con mucha concentración pero su elegancia, frescor, amplitud y complejidad le confiere una accesibilidad y deleite desde su juventud.

Marqués de Velilla - 2010 - [Aviso Legal](#)