



MADRID
ROMERO

BODEGA



MADRID ROMERO

VINO DE LICOR
TINTO



MADRID ROMERO

VINO DE LICOR
BLANCO



NOMBRE

Vino de Licor Tinto

COSECHA | 2024

UVA | Monastrell

MADURACIÓN | 12 meses en roble francés

GRADUACIÓN | 15 % vol

BOTELLA | 75 cl

LA MEJOR OPCIÓN PARA ACOMPAÑAR UN POSTRE

Este vino es un reconocimiento que Bodega Madrid Romero hace a los tradicionales vinos dulces elaborados con Monastrell, la reina de las uvas autóctonas de las costas de Levante.

CATA Y MARIDAJE

Vista: Tonos rojo ladrillo y destellos anaranjados.

Nariz: Aromas frutales, fruta confitada, compota, ciruelas pasas y madera de roble.

Boca: Buena entrada, con taninos agradables. Maduro y equilibrado.

Maridaje: Tabla de quesos, postres, sobremesa o cena.



NOMBRE

Vino de Licor Blanco

COSECHA | 2024

UVA | Moscatel de Alejandría

GRADUACIÓN | 15 % vol

BOTELLA | 75 cl

LA MEJOR OPCIÓN PARA ENTRANTES Y DULCES

Este vino es un reconocimiento que Bodega Madrid Romero hace a los tradicionales vinos dulces elaborados con Moscatel de Alejandría, una uva que brilla en las costas del arco mediterráneo.

CATA Y MARIDAJE

Vista: Ámbar pálido y brillante.

Nariz: Aromas frutales, fruta de hueso, melocotón y mandarina.

Boca: Sabroso, con notas de confitería y fruta (fruta crujiente y helada).

Maridaje: Entrantes, sopas frías, ensaladas, hummus, foie gras, arroces, sushi, pasteles y repostería.



Finca Los Triviños, S/N | Carretera Los Infiernos 30591 | Balsicas | Murcia | España
+34 968 107 122 / +34 611 04 33 52  

www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com



NAME OF THE WINE

Red Liqueur Wine

HARVEST | 2024

GRAPE VARIETY | Monastrell

AGEING | 12 months in oak French barrel

ALCOHOLIC GRADE | 15 % vol

BOTTLE | 75 cl

THE BEST OPTION TO PAIR WITH DESSERTS

This wine is a recognition that Bodega Madrid Romero makes to the traditional sweet wines made with Monastrell, one of the native grapes of the Levante on the Spanish Mediterranean coast.

TASTING & PAIRING

View: brick-red hues & orangey glints.

Bouquet: fruit aromas, candied fruit, compote, prunes and oak wood.

Mouth: good entry, with pleasant tannins. Ripe and balanced.

Food pairing: cheese table, desserts, after lunch or dinner.



NAME OF THE WINE

White Liqueur Wine

HARVEST | 2024

GRAPE VARIETY | Muscat of Alexandria

ALCOHOLIC GRADE | 15 % vol

BOTTLE | 75 cl

PAIR WITH STARTERS, CAKES & PASTRIES

This wine is a recognition that Bodega Madrid Romero makes to the traditional sweet wine made with Muscat of Alexandria, one of the native grapes of the Levante on the Spanish Mediterranean coast.

TASTING & PAIRING

View: Pale amber and bright.

Bouquet: fruit aromas, stone fruit, peach and tangerine.

Mouth: rich, with confectionery and fruit notes (crunchy and iced fruit).

Food pairing: Starters, cold soups, salads, hummus, foie gras, rice dishes, sushi, cakes and pastries.



Finca Los Triviños, S/N | Carretera Los Infiernos 30591 | Balsicas | Murcia | España
+34 968 107 122 / +34 611 04 33 52  

www.bodegamadridromero.com info@bodegamadridromero.com