



denominación de origen TERRA ALTA	variedades GARNACHA TINTA, TEMPRANILLO Y SYRAH
crianza 6 MESES	tipo VINO TINTO CRIADO EN BOTA DE ROBLE FRANCÉS

TORRE DEL MORO CRIANÇA

ELABORACIÓN Uvas de viñedos seleccionados de más de 25 años. La uva se despallilla, estruja y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con levaduras autóctonas y con la mínima intervención, sólo remontados diarios hasta terminar la fermentación alcohólica. A continuación, el vino es sangrado por gravedad en lagares de cemento donde arranca la fermentación maloláctica sin adición de bacterias lácticas. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, se pasa el vino a las barricas de roble donde permanecerá un mínimo de 6 meses.

NOTA DE CATA
COLOR Cereza madura.
AROMA Intenso en nariz, complejo, mermelada de fruta roja madura y frutos negros del bosque con fondo especiado y tostados procedentes de la bodega.
GUSTO Vino con cuerpo, taninos bien afinados, notas de tostado, cacao, mermelada de frutas rojas y negras con un toque especiado. Buen recorrido y largo post-gusto.

MARIDAJE Combina perfectamente con quesos curados, todo tipo de embutidos, pescado azul, carne de caza y carnes rojas tanto a la plancha, a la barbacoa o estofadas.

graduación
14,5% VOL

temperatura de servicio
DE 15 A 18 °C

botellas por caja
6

cajas por palet
EUROPALET ▶ 100 CAJAS
CONVENCIONAL ▶ 112 CAJAS

Notas