



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

# TORRE DEL MORO CRIANÇA

<b>ELABORACIÓN</b>	Uvas de viñedos seleccionados de más de 25 años. La uva se despalilla, 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.
<b>NOTA DE CATA</b>	<p><b>COLOR</b> Cereza madura.</p> <p><b>AROMA</b> Intenso en nariz, complejo, mermelada de fruta roja madura y frutos negros del bosque con fondo especiado y tostados procedentes de la bodega.</p> <p><b>GUSTO</b> 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.</p>
<b>MARIDAJE</b>	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 <b>14,5% VOL</b>	temperatura de servicio <b>DE 15 A 18 °C</b>
botellas por caja <b>6</b>	cajas por palet EUROPALET ▶ 100 CAJAS CONVENCIONAL ▶ 112 CAJAS

## Notas