

TORRELONGARES

CRIANZA

D.O Cariñena

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIETADES

Garnacha y Tempranillo.

VIÑEDO

Clima continental

Suelo: guijarros

Cosecha manual

VINIFICACIÓN

Las uvas son despalilladas y se encuban en depósitos de acero inoxidable para realizar la fermentación alcohólica a una temperatura de 26°C durante 15 días. Una vez finalizada, el vino procedente del sangrado realiza la fermentación maloláctica y después se encuba en barricas de roble francés y americano durante 8 meses.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color rojo granate con ribetes violáceos.

Nariz: Aromas de fruta madura muy bien ensamblada con los tonos de vainilla y especiados adquiridos durante la crianza en barricas de roble.

Boca: Vino con gran cuerpo y estructura. Posee taninos suaves y gran persistencia en boca.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir a 16 °C

Ideal con carnes de caza asadas o a la parrilla, estofados, foie-gras, quesos curados, aves y pescados con salsas muy elaboradas.

