

TORRELONGARES

TINTO OLD VINE

GARNACHA

D.O Cariñena

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIEDAD

100% Garnacha

VIÑEDO

Viñas viejas de más de 50 años.

Clima continental

Suelo: guijarros

Cosecha manual

VINIFICACIÓN

Las uvas son despalladas y se encuban en depósitos de acero inoxidable para realizar la fermentación alcohólica a una temperatura de 26°C. Una vez finalizada, el vino procedente del sangrado realiza la fermentación maloláctica y después se encuba en barricas de roble francés y americano durante 3 meses.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color cereza con tonalidades rubí.

Nariz: Aroma intenso, con notas de fruta madura, finos toques tostados y rasgos de reducción.

Boca: En boca amplio, expresivo y persistente, con taninos redondos y equilibrados, y con una sensación de acidez fresca, que le hace ser un vino con carácter y le augura un futuro longevo.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir de 16 a 18 °C

Ideal para acompañar carnes a la parrilla, pastas, pizzas, tablas de quesos.

