

TORRE DE GAZATE Crianza

VARIETAL: 60% Tempranillo y 40% Cabernet Sauvignon

AÑADA: 2013

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO La Mancha

NOTAS DE CATA: Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo (Cencibel), que le confieren la elegancia de aromas, así como suavidad y uvas de la variedad Cabernet Sauvignon que aporta su potente estructura y aromas exóticos. De color rojo cereza, con tonos granates y reflejos teja propios de su crianza, bien cubierto, brillante y limpio. En nariz presenta aromas frutales de las variedades, así como los procedentes de la crianza en madera de roble, el resultado es un aroma complejo, cálido e intenso. En boca se define con tres conceptos: fresco, frutoso y goloso, y resalta su equilibrada crianza y armonía de componentes con taninos maduros y especiados

MARIDAJE: Acompaña a cualquier tipo de carnes y quesos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15-17°C

ÚLTIMOS PREMIOS:

Medalla Bronce Premios Bombo 2016

Medalla Oro China Wine Awards 2016

Medalla Oro MUNDUS VINI 2016

Medalla Bronce Premios Bombo 2017

Medalla Oro Berliner Wein Trophy 2017

NOTAS:

