

TORRE DE GAZATE Reserva

VARIETAL: 50% Tempranillo y 50% Cabernet Sauvignon

AÑADA: 2012

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO La Mancha

NOTAS DE CATA: Vino tinto elaborado con uvas de las variedades Tempranillo (Cencibel) y Cabernet Sauvignon. Seleccionado para pasar un largo proceso de crianza en madera de roble y botella, presenta la combinación de los atributos de las dos variedades de uva, lo que le da gran potencia. Rojo granate con tonos rubí, cubierto de color con los tonos aún vivos, límpido y brillante. Nos ofrece unos aromas frutosos con notas especiadas y un vago recuerdo de su largo paso por madera de roble. Sabroso, armonioso, de paso suave, equilibra su alcohol, acidez, taninos propios y adquiridos en su crianza. Produce una gran sensación de plenitud en la boca. Complejo y largo en la fase retronasal nos confirma su gran carácter

MARIDAJE: Recomendado para platos de carne y caza, quesos curados y carnes curadas ibéricas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C

ÚLTIMOS PREMIOS:

Medalla Doble-Oro China Wine Awards 2015

Medalla Oro Berliner Wein Trophy 2016

Medalla Oro MUNDUS VINI 2016

Medalla Plata Gran Selección Castilla-La Mancha 2017

Medalla Oro China Wine Awards 2017

NOTAS:

