

TORRE DE GAZATE

Crianza 2017



INDICACIÓN GEOGRÁFICA:

DO La Mancha

VARIEDADES:

50% Tempranillo - 50% Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO:

13,50 % vol



NOTAS DE CATA: Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, que le confieren elegancia de aromas y frescura, 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 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, frutal y goloso, y resalta su equilibrada crianza y armonía de componentes con taninos maduros y especiados.



SERVICIO Y MARIDAJE: Acompaña a cualquier tipo de carnes y quesos

Temperatura de Servicio: 14-16°C



ÚLTIMOS PREMIOS:

Medalla de Oro - Guía Wine Up! 2021 - 90+ pts

90 pts - Guía ADN Verema 2021

Medalla de Oro - Concurso Vinos Casino de Madrid 2020

Medalla de Oro - Asia Wine Trophy 2019

Medalla de Oro - Berliner Wein Trophy 2019

Medalla de Oro - Concours Mondial Bruxelles 2019



Nuestros vinos con DO La Mancha son reconocidos en numerosos países por su calidad demostrada por los premios internacionales logrados a lo largo de 30 años de historia.

Un vino diferente para cada momento especial !!!