

TORRE DE GAZATE

Reserva 2013



INDICACIÓN GEOGRÁFICA:
DO La Mancha

VARIEDADES:
50% Tempranillo - 50% Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO:
13,50 % vol



NOTAS DE CATA: Vino tinto elaborado con uvas de las variedades Tempranillo 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 frutales 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.



SERVICIO Y MARIDAJE: Recomendado para platos de carne y caza, quesos curados y carnes curadas ibéricas.
Temperatura de Servicio: 16-18°C



ÚLTIMOS PREMIOS:
Medalla de Oro - Guía Wine Up! 2021 - 90+ pto
Medalla de Oro - Gilbert & Gaillard 2018
Medalla de Oro - Concours Mondial Bruxelles 2018
88 puntos James Suckling - review 2018



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 !!!



www.vinicolatomelloso.com

Ctra. Toledo-Albacete Km. 130,8 - 13700 Tomelloso (Ciudad Real) - España
Tel: +34 926 51 30 04 | nacional@vinicoladetomelloso.com