

TORRE DE GAZATE

Tinto Roble 2017



INDICACIÓN GEOGRÁFICA:
DO La Mancha

VARIETADES:
100% Tempranillo

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 que aporta su potente estructura y aromas exóticos, bien ligados a una madera muy sutil. De color rojo cereza, con tonos granates, bien cubierto, brillante y limpio. En nariz, presenta aromas primarios y exóticos, frutales de las variedades y bayas silvestres, así como los procedentes de la crianza en madera de roble. El resultado es un aroma complejo, cálido e intenso. En boca es armonioso, con un sabor complejo en el que resalta el fino equilibrio entre todos sus componentes, así como su equilibrada crianza.



SERVICIO Y MARIDAJE: Acompaña a cualquier tipo de carnes, quesos y asados.
Temperatura de Servicio: 14-16°C



ÚLTIMOS PREMIOS:
Medalla de Oro - Gilbert & Gaillard 2019
90 puntos James Suckling - review 2019
16 puntos Jancis Robinson - review 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 !!!*