

# Torrelanga 2016 *rosado*



Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad tempranillo y garnacha. La vendimia se realizó entre los días 10-12 de Octubre de 2016 con una temperatura media de 15° a 18° C.

Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón termoregulado y en barrica de roble francés.

El año 2016 resultó ser de ciclo vegetativo normal con los contrastes de temperatura entre el día y la noche, durante los meses de julio y agosto, típicos de la región.

La nariz es fresca e intensa. Notas de frutos rojos (fresa, frambuesa), y también algún tono exótico. En boca es voluminoso, fresco, sabroso y muy afrutado. La expresión de la garnacha en su plena juventud, está representada en este rosado peculiar y aromático.