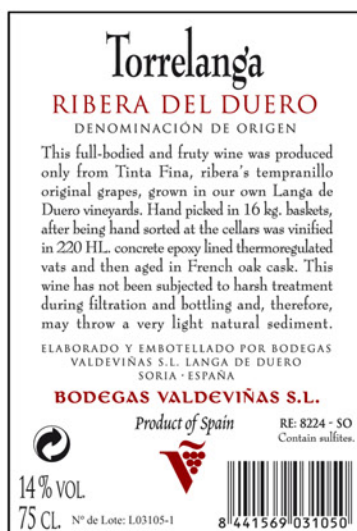
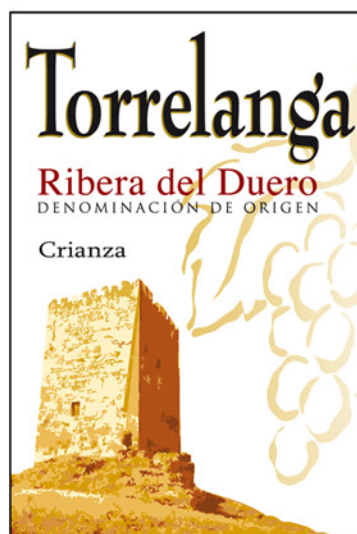


Torrelanga *crianza*



Variété 100% Tempranillo issue de nos vignobles situés sur des alluvions à 840 m d'altitude. La vendange se réalise entre le 1 et 12 Octobre avec une température moyenne de 15-18° C. La fermentation s'est réalisée en cuves bétons thermorégulées. Elevage en chêne français.

Le millésime nous a offert une climatologie équilibrée si l'on compare les heures d'ensoleillement et la pluviométrie. Les différences thermiques entre la nuit et le jour furent typiques de cette région.

Un vin limpide et brillant avec un couleur rouge intense. Le nez est précis et fruité avec une grande complexité et beaucoup de fraîcheur.

Il est structuré, long, gras et rond au palais. C'est un vin frais et élégant qui se caractérise par sa concentration aromatique.