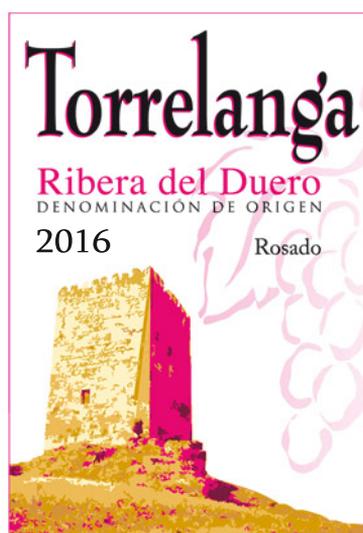


# Torrelanga 2016 rosé



Ce vin a été élaboré avec les cépages Tempranillo et Grenache. La vendage s'est réalisée entre le 10 et 12 Octobre 2016, avec une température de 15-18°C.

La fermentation se réalise en cuves thermo-régulées, et en barriques de chêne français.

Le millésime 2016 s'est caractérisé par un cycle végétatif normal, avec des contrastes de température entre le jour et la nuit pendant les mois de Juillet et Août, typiques de la région.

Beaucoup de fraîcheur et d'intensité au nez. Présence de notes de fruits rouges (fraise, framboise, et aussi de quelques touches exotiques. La bouche est volumineuse, fraîche, savoureuse et fruitée. L'expression de la Grenache en pleine jeunesse est représentée dans ce rosé particulier et aromatique.