



torrelongares

Torrelongares Crianza

Notas de cata

Gran capa de color rojo granate. Aromas de fruta madura muy bien ensamblada con los tonos de vainilla y especiados adquiridos durante la crianza en barricas de roble. Vino con gran cuerpo y estructura. Posee taninos suaves y gran persistencia en boca.

Crianza

6 meses en barrica americana.

Maridaje

Marida a la perfección con carnes blancas y rojas (buey, vaca) asadas o a la parrilla, caza mayor (ciervo, jabalí, corzo), estofados y guisos de carne, foie-gras y quesos curados, aves y pescados con salsas muy elaboradas.

Temperatura de servicio

Servir entre 16-18 °C.

Grado alcohólico

13,5 °.

