



torrelongares

Torrelongares Gran Reserva

Notas de cata

Color rojo picota, con buena intensidad y tonos tejas. Nariz compleja, con aroma de fruta compotada, ciruelas y moras, sobre un fondo especiado y ahumado, con notas de tabaco y cuero. En boca es potente, carnoso, redondo con taninos pulidos, una acidez equilibrada y postgusto largo.

Crianza

18 meses en barrica americana y francesa.

Maridaje

Combina con carnes rojas asadas o a la parrilla, caza mayor (ciervo, jabalí, corzo), estofados y guisos de carne, foie-gras, embutidos ibéricos, quesos curados y azules.

Temperatura de servicio

Servir entre 16-18 °C.

Grado alcohólico

13,5 °.

