



torrelongares

Torrelongares Tinto Roble OVG

Notas de cata

De color granate con matices rojos, púrpuras y oscuros. Aroma intenso con carácter varietal de fresa, grosella y mora con toque especiado y tostado gracias a sus 3 meses de crianza en barrica de roble americano. Elegante comienzo en boca con matices grasos y aterciopelados, voluminoso, redondo y bien estructurado con un amplio y generoso post-gusto.

Crianza

3 meses en barrica de roble americano y francés

Maridaje

Combina quesos suaves o semicurados, carnes rojas asadas o a la parrilla y guisos de caza mayor (ciervo, jabalí, corzo) foie-gras, aves y pescados con salsas muy elaboradas.

Temperatura de servicio

Servir entre 16-18 °C.

Grado alcohólico

13,5 °.

