

Torresilo

Tinto con crianza, Tinto Fino

Ficha Técnica

Torresilo es el vino que refleja a la perfección el carácter de los mejores viñedos de la bodega. Es un vino de terruño, del concepto antiguo donde la calidad surgía de la mezcla de diferentes pagos de alta calidad.

De un color cereza picota muy intenso, limpio y brillante. Los aromas son intensos y complejos. Posee aromas minerales, frutas negras, especias, regaliz, recuerdos balsámicos y unos suaves torrefactos.

En boca tiene profundidad, equilibrio, sedosidad, cuerpo, fruta madura y mineralidad. El tanino es puro terciopelo. Su elegancia te invita a seguir degustándolo. Intenso, seductor y complejo con una gran finura.

En boca es goloso y equilibrado, con elegante tanino.

Tiempo de crianza: De 12 a 16 meses en barrica de roble francés dependiendo de la añada.

Edad de las viñas: Cepas entre los 40 y los 100 años.

Rendimiento: 2.700 Kg/ha.

Altitud media: 870 metros.

Armonía: Platos de caza, cochinillo castellano o pescados.

