



TOURÁN

producto.variedad desText	100% Garnacha tinta
producto.maridaje	Puede acompañarse con estofados de carne, quesos de larga curación, arroces de carne preparados a la lumbre, asados de cordero y carnes de caza a la parrilla.
producto.crianza	Se introdujo en barricas de roble francés para completar la fermentación maloláctica. Tras 15 meses, cada barrica fue catada y tras una cuidadosa selección, se obtuvo este elegante vino.
producto.anyada	2022
producto.gradoAlcoholico	15,50%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Las uvas de Garnacha procedentes de pequeñas parcelas con bajos rendimientos fueron recolectadas manualmente y fermentadas por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable.

PRODUCTO.NOTADECATA

Es un vino que en nariz ofrece notas de fruta negra y azul, moras trituradas, bayas azules, vainilla dulce, roble tostado, especias para hornear y regaliz. Volumen amplio y muy sabroso en boca, con taninos masticables muy bien integrados y buen balance de acidez para equilibrar la fruta dulce con recuerdos a ciruela negra, mora, regaliz, pimienta negra, grafito y canela.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

95 puntos de valoración

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>
+34 934 807 041 | info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Puede acompañarse con estofados de carne, quesos de larga curación, arroces de carne preparados a la lumbre, asados de cordero y carnes de caza a la parrilla.

BODEGA.DENOMINACION

Campo de Borja

BODEGA.REGION

Campo de Borja

BODEGA.ANYOCREACION

2014

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional