

# Torremaciel Crianza



## Descripción

Sorprende este vino a su paso por boca combinado la crianza de la barrica con la expresividad que le aporta el Mazuelo. Presenta estructura e intenso volumen en trago siendo a la vez muy fácil de beber.

## Cata

**Fase Visual:** Cereza intenso, borde granate.

**Fase Olfativa:** Fruta madura, especias, roble cremoso.

**Fase Gustativa:** Potente, sabroso, balsámico.

## Maridaje:

Carnes rojas, carnes blancas, caza, asados, pescados azul y semi graso a la brasa, arroces, verdura de temporada, queso curado y queso azul, jamón ibérico.

## Composición:

**Variedades:**

**Tempranillo:** 70%

**Graciano:** 25%

**Mazuela:** 5%

**Grado alcohólico:** 13,5°

**Acidez total:** 6,0 gr/l

**Acidez volátil:** 0,50 gr/l

**PH:** 3,47

**SO2 libre:** 25 mg/l

**Azúcares reductores:** 1,8 gr/l

## Elaboración:

**Temperatura de fermentación:** 27°

**Maceración:** Primera maceración en frío antes de la fermentación alcohólica para después de esta realizar otra maceración.

**Tiempo de fermentación:** 25 días

**Tipo de barrica:** Roble francés y americano.

**Tiempo en la barrica:** 18 meses

**Tiempo en botella:** 18 meses

