

Torremaciel Reserva



Descripción

Vino muy bien estructurado, que perdura en boca e invita al trago. Sorprende el color tan potente que presenta teniendo en cuenta su crianza. Sin duda uno de esos grandes vinos dignos de recordar.

Cata

Fase Visual: Intenso rojo cereza brillante, borde granate.

Fase Olfativa: Fruta roja, fondo especiado.

Fase Gustativa: Potente, sabroso, balsámico.

Maridaje:

Carnes rojas, caza, asados, arroces, verdura de temporada, queso curado, jamón ibérico, lomo ibérico curado.

Composición:

Variedades:

Tempranillo: 65%

Graciano: 30%

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 bodega: Roble francés y americano.

Tiempo en la bodega: 18 meses

Tiempo en botella: 18 meses

