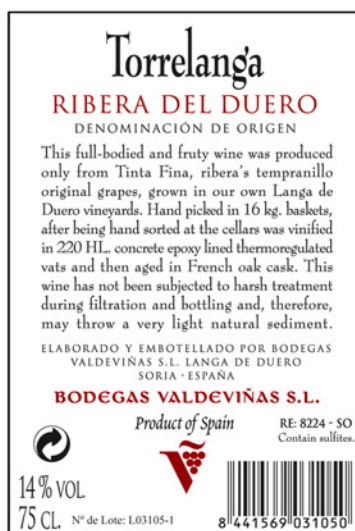
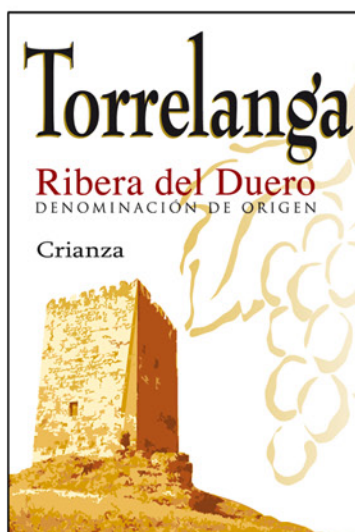


Torrelanga *crianza*



100% tempranillo, de nuestros propios viñedos a una altitud de 840 m. La vendimia se realizó entre los días 1 y 12 de octubre, a una temperatura media de 15 a 18°C. Fermentación en depósitos de hormigón con temperatura controlada. Envejecimiento en barrica de roble francés.

La cosecha tuvo una climatología equilibrada en términos de temperatura y pluviometría. La diferencia de temperatura entre noche y día fue la usual en esta zona.

Un vino limpio y brillante, de color rojo intenso. En nariz muy limpio y afrutado, de una gran complejidad y frescor.

De sabor estructurado, largo, dulce y redondo. Un vino fresco y refinado que destaca por su poder aromático.