



Torrelongares Gran Reserva

Appellation d'origine contrôlée (A.O.C) « Cariñena »

Cépage => 50% Garnacha - 30 % Tempranillo - 20 % Syrah

Commentaire de dégustation :

A l'Œil => Robe cerise intense avec des nuances rouge brunâtre

Au Nez => Arômes complexes de compote de fruits, prunes, mûres et des notes fumées de tabac et cuir

En Bouche => Un vin puissant et généraux, tanins élégants, acides en équilibre et une finale longue

Type de sols => Pierreux

Vinification => Traditionnelle

Elevage => Vieillissement en chêne français et américain durant 16 mois.

Température de service => Entre 15 et 18°C

