



GRAN RESERVA

Disponible en | Available in:



Bordelesa Estándar:
750ml/Tapón corcho.
Standard Bordeaux:
750 ml/Cork.

Barón de Turís




VARIEDADES

Tempranillo y Merlot.

ELABORACIÓN

La elaboración de este vino comienza en el campo con la selección de parcelas de rendimientos bajos y racimos de granos pequeños, buscando frutos sanos y de calidad óptima para elaborar un vino con capacidad de someterse a un largo envejecimiento. Las uvas son recolectadas manualmente recogiendo solo las que se encuentran en perfecto estado sanitario y con la madurez adecuada. Tras el despallado y suave estrujado de la uva, se realiza una maceración-fermentación a temperatura controlada para extraer aromas, cuerpo y color, y una maceración post-fermentativa. Posteriormente se da la fermentación maloláctica en depósitos. Crianza de cada variedad por separado, en barricas de roble americano, durante un periodo mínimo de 18 meses. Posterior envejecimiento en botella.

NOTAS DE CATA

-  **Color:** Color picota intenso, con ribetes teja. De buena intensidad, complejo.
-  **Nariz:** Aromas a frutos negros, cacao, chocolate, tabaco de pipa. Carácter mineral.
-  **Boca:** Equilibrado y armonioso, amplio, con taninos pulidos y golosos, con cuerpo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para ser disfrutado con caza, platos de carne, embutidos, magret de pato, quesos curados.



Tempranillo



13% Alcohol



16 - 19 °C

GRAPE VARIETIES

Tempranillo and Merlot.

WINEMAKING

The production of this wine begins in the vineyard, with the selection of vines with low yield and small clusters, looking for healthy grapes and with the optimum quality to produce a wine that can be aged for a long period. Grapes are hand-picked, and only the healthy bunches with optimum ripeness are selected. Grapes are de-stemmed and gently crushed, and the paste goes through a long maceration-fermentation under controlled temperature to extract aromas, body and colour, and a post-fermentative maceration. Afterwards, the malolactic fermentation takes place in tanks. Each type of grape is aged in American oak barrels, each grape separately, for a minimum of 18 months and in the bottle until it is released.

TASTING NOTES

Colour: Bright deep cherry colour with orange hues.

Nose: In the nose it has a good intensity, complex. Aromas of black fruits, cacao, chocolate, tobacco. Mineral character.

Mouth: In the mouth it is balanced and harmonious, wide, with rich and sweet tannins. Full-bodied and lingering.

FOOD PAIRING

Ideal to enjoy with game, meat, cold meat, magret of duck, mature cheese.

