



## Barón de Turís




### VARIEDADES

Tempranillo.

### ELABORACIÓN

Vino elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad Tempranillo, vendimiadas a mano en el momento óptimo de madurez. Tras una maceración-fermentación con los hollejos para extraer aromas y color, tiene lugar la fermentación maloláctica, seguida de tratamientos de estabilización previos al embotellado.

### NOTAS DE CATA

-  **Color:** Rubí, con tonos morados.
-  **Nariz:** Intensidad media a frutas rojas.
-  **Boca:** Equilibrado y con buenos taninos. De medio recorrido y agradable final.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, aves, embutidos, carnes blancas y rojas, quesos, ...



Tempranillo



12% Alcohol



16 - 18 °C

### TINTO | RED

Disponible en | Available in:



Bordolesa:

187ml/Tapón rosca.

375ml/Tapón corcho.

Bordolesa Estándar:

750ml/Tapón corcho.

Bordeaux:

187ml/Screw cap.

375ml/Cork.

Standard Bordeaux:

750ml/Cork.

### GRAPE VARIETIES

Tempranillo.

### WINEMAKING

Wine produced with carefully selected grapes of Tempranillo, handpicked at their optimum level of ripeness. After the maceration-fermentation with the grape skins to extract aromas and colour, takes place the malolactic fermentation, followed up by stabilizing treatments prior to bottling.

### TASTING NOTES

**Colour:** Bright ruby red, with purple hints.

**Nose:** Medium aromatic intensity, red fruits aromas.

**Mouth:** In the mouth it is balanced, and has good tannins. Medium aftertaste and pleasant finish.

### FOOD PAIRING

Enjoy with rice dishes, poultry, cold meat, white and red meat, cheese.

