



Barón de Turís




VARIEDADES

Tempranillo.

ELABORACIÓN

La elaboración de este vino comienza en el campo con un seguimiento constante de viñedos seleccionados. Los frutos son recolectados manualmente recogiendo solo los que se encuentran en perfecto estado sanitario y con la madurez adecuada. Tras el despallado y suave estrujado de la uva, tiene lugar una larga maceración-fermentación a temperatura controlada con remontados enérgicos para aumentar el extracto del vino. Posterior fermentación maloláctica. Crianza mínima de 6 meses en barricas de roble americano de tostado medio y a continuación crianza en botella.

NOTAS DE CATA

-  **Color:** Amarillo pajizo con reflejos verdes.
-  **Nariz:** Tiene buena intensidad, es complejo; con una gran variedad de aromas a frutas frescas y maduras. Aromas especiados que nos recuerdan su paso por la madera.
-  **Boca:** Equilibrado y redondo, con taninos dulces. Final sedoso, lleno y elegante.

CRIANZA

Disponible en | Available in:



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

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos.



Tempranillo



13% Alcohol



16 - 18 °C

GRAPE VARIETIES

Tempranillo.

WINEMAKING

The production of this wine begins in the vineyard, submitting the vines to exhaustive controls. Grapes are handpicked, and only the healthy bunches with an optimum ripeness are selected. Grapes are destemmed and gently crushed, and the paste goes through a long maceration-fermentation under controlled temperature, using an exclusive system of energetic pumping to increase the extract. Later the malolactic fermentation takes place. Ageing in American oak barrel for a minimum of 6 months and in bottle till release.

TASTING NOTES

Colour: Bright deep red cherry with purple hues.

Nose: Has good intensity. Complex, with great varieties of aromas of fresh and mature fruits, spices that reminds the oak ageing.

Mouth: In the mouth it is balanced and round with sweet tannins. Elegant, full bodied and velvety finish.

FOOD PAIRING

Ideal to enjoy with rice dishes, casserole, stew, pasta, grilled meat, cheese, mushrooms.

