



TINTO | RED

Disponible en | Available in:



Botella Bordelesa Stilus
750ml/Tapón corcho.
Stilus Bordeaux bottle:
750ml/Cork.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



Pincha aquí



baroniadeturis.es

Vino tinto barrica Luna de Mar

VARIEDADES

Tempranillo y Merlot.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas procedentes de nuestros mejores viñedos de rendimientos bajos y racimos de grano pequeño, sometidos a exhaustivos controles y vendimiados de forma manual. Después de una maceración prefermentativa con el fin de extraer la mayor cantidad de color y aromas se realiza la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y a temperatura controlada. Una vez realizada la fermentación maloláctica el vino es sometido a un periodo de envejecimiento en barricas de roble francés así como del Este de Europa que da paso a una posterior crianza en botella tras la cual el vino estará listo para ser consumido.

NOTAS DE CATA

- Color:** rojo cereza, brillante con aromas a frutas rojas y notas de especias y ahumados procedentes del roble.
- Nariz:** de carácter mineral.
- Boca:** equilibrado redondo con cuerpo y taninos golosos.

MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con aperitivos, quesos, embutidos, carne roja, caza y arroces.



Tempranillo y Merlot



13% Alcohol



16-18 °C

GRAPE VARIETIES

Tempranillo and Merlot.

WINEMAKING

Produced from grapes coming from our best vineyards with low yields and bunches with small fruit, hand-picked and submitted to exhaustive controls. After a maceration in order to extract the maximum of colour and aromas, the alcoholic fermentation takes place with selected yeasts and istemperature controlled. After the malolactic fermentation, the wine is aged in French and East European oak barrels. Wine is then aged in bottle.

TASTING NOTES

Colour: Bright cherry-red colour with aromas of red fruits, spices and wood coming from the oak.

Nose: Mineral character.

Mouth: In the mouth it is balanced and round with long finish.

FOOD PAIRING

Perfect to enjoy appetizers, cheeses, sausages, red meat, game and rice.