



B BARONÍA
DE TURÍS
ALGO QUE CELEBRAR



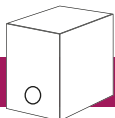

**BARONÍA
DE TURÍS**

13% Vol.

MERLOT, TEMPRANILLO

TINTO PREMIUM | RED PREMIUM

**BIB
5L**



Disponible en | Available in:



5L BIB.

VARIETADES



Merlot, tempranillo.

ELABORACIÓN



Vino elaborado a partir de uvas seleccionadas de las variedades Merlot y Tempranillo. Baronia Premium recibe nuestro mayor cuidado. El objetivo del enólogo es potenciar los caracteres de las variedades. Después de una maceración pre fermentativa con la finalidad de extraer la mayor cantidad de color y aromas se realiza una fermentación alcohólica a temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación maloláctica el vino es sometido a un periodo corto de envejecimiento en barricas de roble americano.

NOTAS DE CATA



Color: Rojo cereza picota, muy limpio y brillante.



Nariz: Muy complejo en nariz, con un amplio recuerdo a cerezas, ciruelas y grosella negra, mezclado con aromas especiados y canela.



Boca: Sabor suave, afrutado y con buena estructura. Final redondo, aterciopelado y persistente.

MARIDAJE



Ideal para ser disfrutada con todo tipo de platos mediterráneos. Magnífico con pato y platos de pollo.

GRAPE VARIETIES



Merlot and tempranillo.

WINEMAKING



This wine is made using carefully selected Merlot and Tempranillo grapes. Baronia de Turís Premium receives the utmost care. Winemaker's goal is to maximize the retention of the characters grapes. After a maceration in order to extract the maximum of colour and aromas, the alcoholic fermentation takes place at temperature controlled. After the malolactic fermentation the wine is aged a short period of time in American oak barrels.

TASTING NOTES



Colour: Cherry red colour, very clean and brilliant.



Nose: Very complex with a wide range of aromas to cherry, plums and blackcurrant mixed with spicy aromas and cinnamon.



Mouth: Rounded, velvety and persistent finish.

FOOD PAIRING



Ideal to be served with all type of Mediterranean dishes. Perfect with duck and chicken dishes and also with all type of cheeses. Serve between 16 - 18°C.