



13% Vol.

BARÓN DE TURÍS

VARIEDADES



Tempranillo y Monastrell.

ELABORACIÓN



Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de nuestros mejores viñedos de rendimientos bajos y racimos de grano pequeño, sometidos a exhaustivos controles y vendimiados de forma manual. Tras el despalillado y suave estrujado de la uva, se realiza una maceración de 24 horas con los hollejos, seguida de una maceración-fermentación, y una maceración post-fermentativa. Posteriormente se da la fermentación maloláctica en depósitos. Crianza en barricas de roble americano de tostado medio de cada variedad por separado, durante un periodo mínimo de 12 meses. Posterior envejecimiento en botella.

NOTAS DE CATA



Color: Color picota con matices teja.



Nariz: Elegante con notas de frutas rojas maduras, con matices aromáticos especiados que nos recuerdan su paso por la madera.



Boca: Equilibrado y redondo con taninos dulces. Con final sedoso, lleno y elegante. Recorrido largo.

MARIDAJE



Ideal para ser disfrutado con carnes rojas, caza, asados, magret de pato, embutidos y quesos fuertes. Servir preferentemente entre 16°- 18°C.

GRAPE VARIETIES



Tempranillo and Monastrell.

WINEMAKING



Made exclusively from selected grapes coming from our best vineyards with low yields and bunches with small fruit, handpicked and submitted to exhaustive control. After destemming and gently crushing, the paste goes through a maceration with grape skin for 24 hours. Afterwards, a maceration-fermentation and a maceration post-fermentative prior to the malolactic fermentation in tanks take place. Ageing in American oak barrel of each grape separately for a minimum of 12 months and then ageing in bottle until release.

TASTING NOTES



Colour: Bright deep cherry colour with orange shades.



Nose: In the nose it is elegant with notes of mature red fruits, and spices that remind the oak ageing.



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

FOOD PAIRING



Ideal to enjoy with red meat, game, casseroles, magret of duck, cold meats and mature cheese. Serve at 16°- 18°C.

TEMPRANILLO Y MONASTRELL
RESERVA



Disponible en | Available in:



Bordelesa Stilus:
750ml/Tapón corcho.



Stilus Bordeaux:
750 ml/Cork.