

Torre de Barreda Tempranillo 2022

Torre de Barreda - 75 cl.

Tempranillo vieilles vignes, type semi crianza, 6.300 bouteilles.



Vinification

5 mois en fûts de chêne français (25%) et américain (75%)



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023
Meilleur moment : 2023-2025
A boire jusqu'à : 2026



Servir

Servir à 18°C dans un grand verre



Analyse des essais

Un style très fruité qui peut servir d'exemple dans cette région. Robe très profonde, un vin séduisant. Le nez révèle le soleil du Sud et le fruité exubérant du Tempranillo: fruits rouges mûrs et épices fines, sans trace de boisé. Bouche à l'attaque solide et juteuse s'ouvrant sur une belle matière fondue. Vin gouleyant. Un grand séducteur!

Description domaine

Le bon Cencibel des monts de Tolède. Le domaine était d'abord agricole avant d'être viticole. Le potentiel démontré par les vieilles vignes, ainsi que par de nouvelles variétés, a poussé les propriétaires à vouloir les vinifier eux-mêmes. Les premiers vins ont été embouteillés en 1999.



Style de vin:

Continental, fruité et simple



Assemblée

Tempranillo (100%)



Région:

Castilla la Mancha



Appellation:

Vino de la Tierra de Castilla



Domaine viticole:

Torre de Barreda