

<b>Vino</b>	<b>TORRE DE BARREDA AMIGOS</b>
<b>Añada</b>	2011
<b>Bodega</b>	BODEGAS BARREDA
<b>Localización</b>	Corral de Almaguer, Toledo
<b>Denominación</b>	Vino de la Tierra de Castilla
<b>Enólogo</b>	Marc Gómez / Ignacio de Miguel
<b>Viñedos de origen</b>	Pago de Pancierto y Monte Alto
<b>Altitud s/ nivel del mar</b>	Pago de Pancierto (750 m) y Monte Alto (800 m)
<b>Edad viñedo</b>	Pago de Pancierto (16 años) y Monte Alto (25 años)
<b>Variedad de uva</b>	60% TEMPRANILLO - 25% SYRAH - 15% CABERNET SAUVIGNON
<b>Riego</b>	Goteo
<b>Maceración</b>	Tempranillo - 12 días / Syrah y Cabernet Sauvignon - 10 días
<b>Crianza</b>	12 meses en barrica de roble americano y francés
<b>Graduación</b>	14,5%
<b>Producción</b>	18,000 botellas
<b>Formato botella</b>	0,75 l - 1,5 l
<b>Temperatura de servicio</b>	17º
<b>Fase visual</b>	Rojo granate. Intensidad alta.
<b>Fase olfativa</b>	Vino muy complejo e intenso, con un gran equilibrio entre fruta y madera. Aparecen frutos rojos (frambuesas, fresas) y negros (moras, arándanos), recuerdos florales (violetas) notas tostadas (leves recuerdos a café y a frutos secos). Intensidad alta.
<b>Fase gustativa</b>	Resulta amplio, graso, con un recorrido largo y un postgusto largo e intenso, con taninos nobles. Posee una buena acidez que vertebrará al vino.
<b>Armonía</b>	Chuletas de cordero lechal con guarnición de patatas fritas y pimientos verdes. Platos de cuchara: fabada, cocido, lentejas...

