

Vino	TORRE DE BARREDA CABERNET SAUVIGNON
Añada	2014
Bodega	BODEGAS BARREDA
Localización	Corral de Almaguer, Toledo
Denominación	Vino de la Tierra de Castilla
Enólogo	Ignacio de Miguel
Viñedos de origen	Pago de Pancierto
Altitud s/ nivel del mar	725 m
Edad viñedo	17 años
Variedad de uva	100% CABERNET SAUVIGNON
Riego	Goteo
Maceración	10 días
Crianza	8 meses en barrica de roble francés
Graduación	14,5%
Producción	6,000 botellas
Formato botella	0,75 l
Temperatura de servicio	17º
Fase visual	Rojo picota con destellos amoratados. Intensidad media-alta.
Fase olfativa	Intensidad alta. Dominan los frutos negros maduros: mora, arándano, ciruela Tonos balsámicos: regaliz, eucalipto, mentolados La barrica aporta notas a café, especias, vainilla, canela Fondo a miel y a violeta
Fase gustativa	Vino goloso e intenso, con buen recorrido y postgusto medio-largo. En boca resulta amble. con taninos presentes pero maduros. Posee una buena acidez que vertebrata al vino y le confiere frescura
Armonia	Guiso de jabalí con niscalos Magret de pato con salsa de frutos del bosque

