

<b>Vino</b>	<b>TORRE DE BARREDA PAÑOFINO</b>
<b>Añada</b>	2013
<b>Bodega</b>	BODEGAS BARREDA
<b>Localización</b>	Corral de Almaguer, Toledo
<b>Denominación</b>	Vino de la Tierra de Castilla
<b>Viñedos de origen</b>	Pago de Pañofino
<b>Altitud s/ nivel del mar</b>	750 m
<b>Edad viñedo</b>	73 años
<b>Variedad de uva</b>	100% TEMPRANILLO
<b>Riego</b>	No
<b>Maceración</b>	12 días
<b>Crianza</b>	14 meses en barrica de roble francés
<b>Graduación</b>	14,5%
<b>Producción</b>	6000 botellas
<b>Formato botella</b>	0,75 l - 1,5 l
<b>Temperatura de servicio</b>	17º
<b>Fase visual</b>	Rojo picota con ligeros reflejos viláceos. Intensidad alta.
<b>Fase olfativa</b>	Vino con una gran carga de fruta madura con una madera que va apareciendo por detrás de la fruta. Notas de frutas negras frescas, ciruelas, moras Aunque manda la fruta por su juventud van apareciendo notas minerales, especiados y tostados sobre fondo balsámico. Intensidad alta.
<b>Fase gustativa</b>	Recorrido largo y amplio, resulta graso, untuoso y corpulento, con un postgusto muy largo e intenso. Tanicidad importante pero con taninos nobles que se iran puliendo en la botella. Buena acidez. Vino muy potente e intenso con una boca muy equilibrada.
<b>Armonía</b>	Carne roja y caza. Queso manchego curado.

