

<b>Vino</b>	<b>TORRE DE BARREDA TEMPRANILLO</b>
<b>Añada</b>	2012
<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 Pancierto y Monte Alto
<b>Altitud s/ nivel del mar</b>	Pago de Pancierto (710 m) y Monte Alto (750 m)
<b>Edad viñedo</b>	Pago de Pancierto (15 años) y Monte Alto (25 años)
<b>Variedad de uva</b>	100% TEMPRANILLO
<b>Riego</b>	Goteo
<b>Maceración</b>	10 días
<b>Crianza</b>	6 meses en barrica de roble americano y francés
<b>Graduación</b>	14,5%
<b>Producción</b>	50,000 botellas
<b>Formato botella</b>	0,75 l - 1,5 l
<b>Temperatura de servicio</b>	16º
<b>Fase visual</b>	Rojo picota con ribetes violáceos. Intensidad media - alta
<b>Fase olfativa</b>	Vino muy intenso y frutal con claro carácter varietal, con notas de frutos rojos y negros frescos (fresa, cereza, arándanos). Notas a regaliz y a anisados. Se aprecian matices balsámicos y especiados provenientes de la crianza que le aportan complejidad.
<b>Fase gustativa</b>	Buen paso en boca, fresco, amplio y goloso, con un buen recorrido y postgusto largo. Taninos presentes pero maduros.
<b>Armonía</b>	Embutidos ibéricos: chorizo, salchichón, lomo, jamón Paellas, arroces, pasta y pizza

