

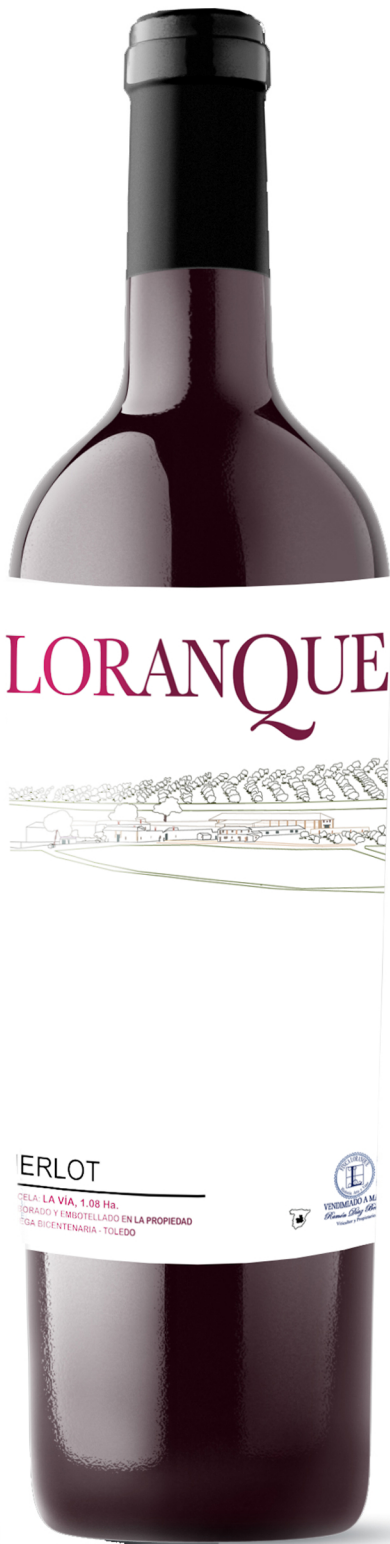


LORANQUE 2018 MERLOT





Vino de la Tierra de Castilla - España







ORGANIC WINE



Añada: 2018
Graduación Alc.: 14,5%.
Uvas: Merlot
Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.
Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (Máx 27°)
Crianza: 15 meses en barrica francesa
Redondeo: 12 meses en botella

-  Rojo rubí intenso. Capa alta, limpio. Matices violáceos.
-  Amplio y complejo. Se combinan recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la barrica.
-  Persistente y amplio, taninos pulidos y dulces. Redondo, equilibrado, volviéndose los aromas en boca más cercanos a la menta, la ciruela pasa o el caramelo. Toques de tinta china y cuero.
-  Se recomienda maridar con pescados grasos (salmón, bacalao), arroces con cuerpo, carnes rojas, embutidos, asados, legumbres... Quesos intensos y complejos.

Vintage: 2018
Alcohol %: 14,5%.
Grape varieties: Merlot
Picked: By hand.
Wine-making: In steel tanks with fermentation at controlled temperature of 27C for twenty-five days.
Crianza: 15 months in french oak cask
Refining: In bottles for about 12 months.

-  Intense ruby red, violet highlights. Clean and bright.
-  Spacious and complex. Memories of red fruits, balsamic and spicy notes (eucalyptus, clove) are combined with the aromas of dried apricots and the nuances of cocoa and roasting provided by the barrel.
-  Persistent and broad, polished and sweet tannins. Round, balanced, becoming the aromas in the mouth closest to mint, prune or caramel. Splashes of Chinese ink and leather.
-  It is recommended to pair with fatty fish (salmon, cod), full-bodied rice, red meat, sausages, roasts, legumes ... Intense and complex cheeses.