

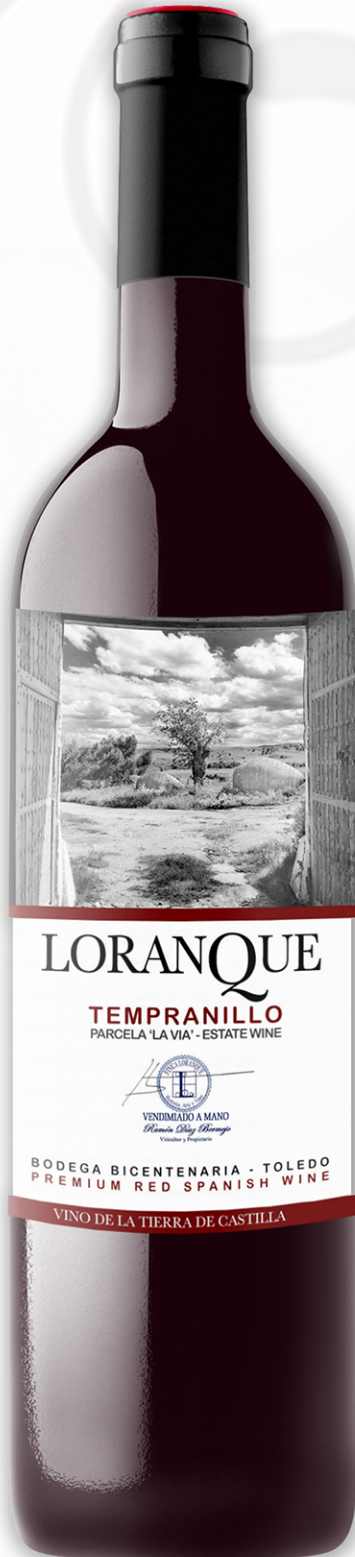


LORANQUE 2021 TEMPRANILLO





Vino de la Tierra de Castilla - España







ORGANIC WINE



Añada: 2021
Graduación Alc.: 14%.
Uvas: Tempranillo.
Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.
Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (Máx 27°)
Crianza: 12 meses en barrica francesa y americana
Redondeo: 6 meses en botella

-  Bien vestido en tonos granates, limpio y brillante.
-  Aroma de frutas rojas maduras, como las frambuesas y las cerezas, y también de hierba y especias como el clavo y la pimienta. Muy agradable.
-  En boca es estructurado, equilibrado y rico. Fresco, afrutado y con notas de roble. Elegante, con taninos redondos. Final largo, untuoso y aterciopelado.
-  Amplio espectro gastronómico, en especial su excelente maridaje con muchos de los ingredientes (tapas, pastas, arroces, pescados, aves, carnes, caza o quesos) que constituyen la dieta mediterránea.

Vintage: 2021
Alcohol %: 14%.
Grape varieties: Tempranillo.
Picked: By hand.
Wine-making: In steel tanks with fermentation at controlled temperature of 26-28°C for twenty-five days.
Crianza: 12 months in french and american oak cask
Refining: In bottles for about 6 months.

-  Well dressed in maroon, clean and bright.
-  Aroma of ripe red fruits such as raspberries and cherries, as well as grass and spices like cloves and pepper. Very nice.
-  The palate is structured, balanced and rich. Fresh and fruity with notes of oak. Sleek, rounded tannins. Long, smooth and velvety finish.
-  Spacious dining spectrum, especially its excellent pairing with many of the ingredients (tapas, pastas, rice, fish, poultry, meat, game or cheeses) constituting the Mediterranean diet.