



## D.O. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

**Marca:** TORRES ROMERO · Colección Limitada

**Denominación de Origen:** Vino de la Tierra de Castilla.

**Varietal:** 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot.

**Viñedos:** 14 hectáreas. Estas vides tienen quince años de edad. El viñedo está situado a 690 metros sobre el nivel del mar y el suelo es de arcilla y piedra caliza y no muy profunda. Nuestra característica de clima mediterráneo asociado a la sequedad de inviernos fríos y veranos muy calurosos no permite altos rendimientos (de menos de 5 kg. Por cepa), pero genera vinos de alta calidad.

**Vinificación:** Torres Romero Cabernet / Merlot es el resultado de una cuidadosa selección de nuestros mejores viñedos en el corazón de La Mancha. Elaboración tradicional con maceraciones largas y frías, la fermentación alcohólica y maloláctica a temperatura controlada por el método Ganimede® seguido de 18 meses de crianza en barricas de roble francés y, finalmente, que reunió a los diferentes tipos de barricas de roble nuevo durante tres / cuatro meses más.

**Sugerencias de maridaje:** Aves, guisos, carnes rojas y de caza.

**Temperatura de servicio:** 15 - 18 °C

**Consumo recomendado:** Desde el embotellado y hasta siete años.

**Comentarios:** Capa de color rojo cereza profundo con el rubí de alta reflexión y el borde violeta contra la luz. Abundante lágrima. En nariz es potente y complejo. Inicialmente perciben notas de frutas rojas y frutos maduros del bosque para dar paso a notas minerales y especias, también aparecen recuerdos lácticos. En el paladar puede experimentar una sensación de gran potencia. Es carnoso y consistente gracias al gran equilibrio entre acidez, alcohol y taninos. Final largo y lleno de matices.

### Analítica convencionales:

- Densidad relativa: 992
- Acidez volátil: 0,42 g / l.
- Los sulfitos total: 70 mg / l.
- Acidez total: 5,75 g / l. (Tartárico)
- El azúcar contenido: 0,5 g / l.
- Volumen Alcohol: 13,75% vol.