

VITICULTORES DESDE 1395
ELABORADORES DESDE 1951
100% VIÑA PROPIA
100% ECOLÓGICO
100% VENDIMIA MANUAL
VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
ESPECIALIZADOS EN LARGAS CRIANZAS



DO Penedès

Un tinto de crianza, potente y estructurado

TORELLÓ RAIMONDA 2015



Varietades de uva: 58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot y 8% Syrah, de nuestros viñedos de Can Martí.

Cosecha: 2015. La vendimia estuvo marcada por un invierno en el que recibimos una intensa nevada a principios de febrero muy beneficiosa. La nieve supone una reserva de agua y su deshielo supone un efecto irrigador muy favorable. Una primavera seca con temperaturas suaves dio paso a un verano muy caluroso, especialmente el mes de julio y unas tímidas lluvias en el mes de agosto. La vendimia se inició el 9 de agosto con la variedad Muscat y finalizó en septiembre con la Parellada. Todas las variedades presentaron un estado sanitario perfecto y han dado lugar a vinos tranquilos y vino base para espumosos de excelente calidad.

Uvas recolectadas a mano, en su óptimo punto de madurez y transportada en pequeños tractores o en cajas de 25kg, con la mayor rapidez. Menos de 15 minutos a la zona de prensado, con el objetivo de evitar oxidación.

Elaboración: 12 meses en barrica nueva de roble francés. Más de 24 meses de crianza en botella.

Vol.: 14%

Vino tinto intenso, de color ciruela y ribete morado, limpio y denso en copa.

En nariz tiene aromas profundos, en un abanico aromático de frutas negras, como moras, arándanos, grosella negra, acompañadas de un agradable perfume a romero. Con sutiles especies como la vainilla y la canela, mezclada con unas tímidas notas lácteas.

En boca, la entrada es amable. Su paso delicado de tanino pulido, deja entrever una acidez todavía presente, que va de la mano de unas notas herbáceas finales. Éstas abren de nuevo el abanico aromático de las frutas negras, acompañadas de toques balsámicos y de la crianza, que aporta recuerdos a tabaco.

PRESENTACIÓN:

- 75 cl
- Magnum
- Jeroboam



Ideal para acompañar:

Carnes de caza, pato, carne roja, carnes a la barbacoa, guisos. Platos con cuerpo y estructura.

Guía Peñín 2021: 90 pts

Gilbert&Gaillard: Medalla de plata ('14)

IWSC: Bronze Medalla de bronce ('13)

www.torello.com