



LORANQUE 2014 ORGANIC WINE CABERNET SAUVIGNON

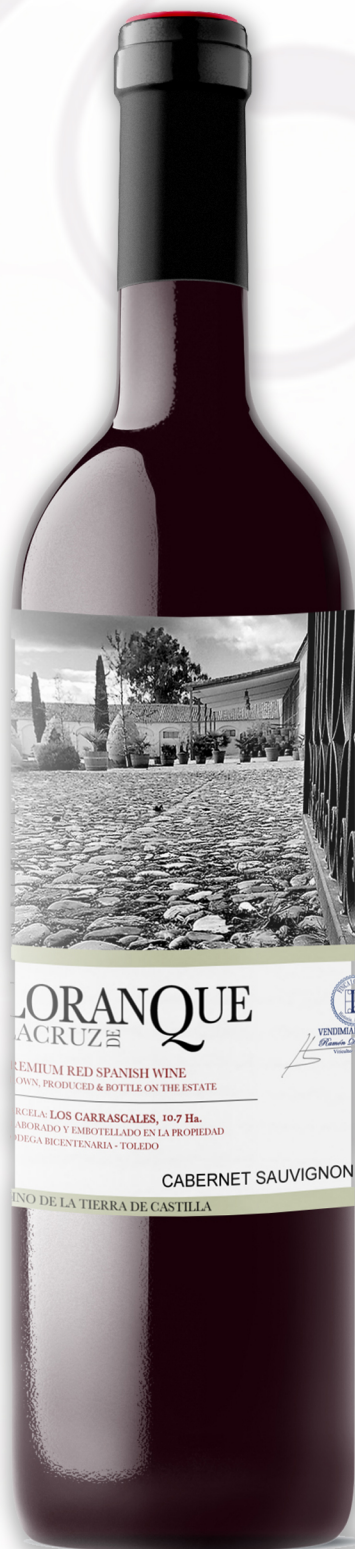
Vino de la Tierra de Castilla - España



Five Stars



90 Guía Repsol de los Vinos



Añada: 2014

Graduación Alc.: 14%.

Uvas: Cabernet Sauvignon.

Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.

Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (Máx 28°)

Crianza: 12 meses en barrica francesa y americana

Redondeo: 6 meses en botella



Brillante, limpio, cereza picota.



Potente y de gran franqueza. Muy expresivo en nariz. Notas de frutos negros maduros y recuerdos vegetales. Delicados aromas frutas rojas maduras que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo y chocolate.



En boca es franco, grato y sabroso. Deja apreciar una elegante y sutil crianza. Un final tánico pero bastante domado. Responde fielmente a la variedad.



Ideal para acompañar quesos maduros, carnes de caza y rojas, platos de cuchara y en general platos con altos contenidos de grasa y bien condimentados. Perfecto para asados de cordero

Vintage: 2014

Alcohol %: 14%.

Grape varieties: Cabernet Sauvignon.

Picked: By hand.

Wine-making: In steel tanks with fermentation at controlled temperature of 27-28°C for twenty-five days.

Crianza: 12 months in french oak cask

Refining: In bottles for about 6 months.



Bright, clean, cherry.



Powerful and very frank. Very expressive nose. Notes of ripe black fruit and vegetable memories. Delicate aromas of ripe red fruits mingle with aromas of black pepper, caramel.



The palate is frank, pleasant and tasty. Leave appreciate an elegant crianza. A tannic but quite tame end. Faithfully respond to the variety.



Ideal with mature cheeses, red meats, stews and dishes generally high in fat and well flavored. Perfect for roast lamb.