



LORANQUE EL GRECO 2016

ORGANIC WINE SYRAH - TEMPRANILLO

Vino de la Tierra de Castilla - España



PRODUCTO OFICIAL



Añada: 2016
Graduación Alc.: 14,5%.
Uvas: 80% Syrah.- 20% Tempranillo
Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.
Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (Máx 28°)
Crianza: 20 meses en barrica de roble francés y foudre navarro.
Redondeo: 12 meses en botella

-  Hermoso y limpio vestido rojo picota con ribetes purpúreos
-  Bien concentrado con poder frutal y una amplia gama de sensaciones que van desde la fruta roja dulce en compota, a los cítricos maduros, el regaliz y la mora y tostado elegante. Seductor, sorprendente y de gran expresión. Fondo de vainilla y discretos frutos secos.
-  Amplio, redondo, sabroso, potente, de largo post gusto.

 Debido a su complejidad y estructura, se recomienda maridad con carnes de caza, estofados, carnes rojas, embutidos, asados, legumbres... Ideal para acompañar quesos intensos y complejos.

Vintage: 2016
Alcohol %: 14.5%.
Grape varieties: 80% Syrah. - 20% Tempranillo
Picked: By hand.
Wine-making: In steel tanks with fermentation at controlled temperature of 27-28°C for twenty-five days.
Crianza: 20 months in french oak cask and foudre from Navarra.
Refining: In bottles for about 12 months.

-  Beautiful and clean cherry red dress with purple trim.
-  Well concentrated with fruit power and a wide range of sensations ranging from Sweet stewed red fruit, with ripe citrus, licorice and blackberry and roasted chic. Alluring, amazing and great expression. Background of vanilla and nuts discrete.
-  Large, round, tasty, potent, long aftertaste.

 Due to its complexity and structure, we recommend pairing it with game meats, stews, red meats, sausages, roasts, vegetables... Ideal with intense and complex cheese.