

LORANQUE 2019 TEMPRANILLO

Vino de la Tierra de Castilla - España

ORGANIC WINE



Añada: 2019

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

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: 2019

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.