

Torrecilla

ESP ROSADO

Grado Alcohólico: 13 % vol.

Uva: 100 % Garnacha.

Elaboración: temperatura fermentación: 15° C. Tiempo fermentación: 14-21 días. Método: sangrado tradicional.

Notas de cata: ofrece un color rojo frambuesa en su presentación visual. En nariz destacan agradables notas de fruta roja en confitura y una ligera sensación herbácea que le da frescura. En boca es ligero, seco en la entrada, fresco y final aromático.

Consumo y maridaje: se aconseja degustar entre 9-12° C. Es un vino joven, intenso y afrutado especialmente apropiado para entrantes, verduras y pescados.

ENG ROSÉ

Alcohol content: 13 % vol.

Grape: 100 % Garnacha.

Production: fermentation temperature: 15° C. Fermentation time/maceration: 14-21 days. Method: traditional bleeding method.

Tasting notes: this wine presents a hue that is the colour of red raspberries. On the nose it offers agreeable notes of red fruit and slightly herbal feeling, giving it certain freshness. In the mouth it is light, and dry at the beginning, leading on to an aromatic finish.

Consumption and accompaniment: serve preferably between 9-12° C. This is a young, intense, fruity wine, and is particularly appropriate for accompanying starters, vegetable dishes and fish.

DEU ROSÉ

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Urebsorte/n: 100 % Garnacha.

Erzeugung: gärtemperatur: 15° C. Gärzeit/beize: 14-21 tage. Methode: traditioneller abzug.

Aussehen, buket und geschmack: in der Präsenz stark mit einer himbeerroten Farbe. In der Nase entfalten sich angenehme Noten nach konfitierten roten Früchten und einem leichten Hauch von Kräutern, der zusätzliche Frische bringt. Auf der Zunge sehr leicht, trocken zu Beginn, frisch und mit einem aromatischen Nachgeschmack.

Genuss und empfehlungen: empfohlen wird der Genuss bei zwischen 9-12° C. Ein junger, intensiver und fruchtiger Wein, besonders geeignet als Begleiter für Vorspeisen, Gemüse und Fischgerichten.

