



Nombre: TINTO BARBARA FORES

Origen: TERRA ALTA

Variedad: 30% GARNACHA TINTA, 55% SYRAH Y 15% CARIÑENA

Grado Alcohólico: 14,5 %

Elaboración:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 18 días a 22-26 grados de temperatura. La crianza en bodega de roble francés de Allier de 225 litros de capacidad durante 14 meses..

Notas de Cata:

Color: Guinda picota muy intenso, casi opaco.

Aroma: De intensidad correcta, con madera tostada en primer plano, sobre un fondo de fruta roja y negra.

Sabor: En boca es de cuerpo medio, con acidez correcta y fruta suficiente y un final discreto.

Temperatura de Servicio: 16/18 C