

Descorcha un momento

TINTORALBA ROBLE 2019 D.O. ALMANSA

Posee un color rubí intenso y una nariz golosa y agradable, llena de matices: frutos rojos maduros, especias, notas balsámicas y ahumadas.

Con una estancia en barrica de 4 meses, el roble le da al vino mejor estructura, taninos más suaves y al mismo tiempo más potencia en boca con un agradable post gusto.



Garnacha Tintorera



Viñedos de más de 30 años.
15 hl/ha. de rendimiento medio.
Selección de viñedos por parcelas.



Uvas seleccionadas cosechadas en cajas.
Elaboración separada de las dos variedades.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
50% del vino Fermentación Maloláctica en barricas de roble
Alc. 13,5% Vol



4 meses en barrica.



Ensaladas, verduras, arroz, pasta, pescados poco cocinados, sopas, postres dulces y bollería

RECONOCIMIENTOS

- Gran Baco de Oro 2019 y Mejor Vino tinto
- Oro – Gran Selección Castilla La Mancha 2019
- 90 points – Vinous 2017
- Plata – Bacchus 2016
- 90 points – Vinous 2016
- Best of Spain 2016 Top 100 @Prowein
- Plata – Les Citadelles du France 2012
- Plata – Selections Mondiales des Vins Canada 2011
- Plata – Mundus Vini 2009
- 90 points – Stephen Tanzer 2007



Tintoralba
COOP. SANTA QUITERIA

B.G. Sáez 34, 02694 Higuera, Albacete (Spain) T.+34 967 287 012 · www.tintoralba.com
Export Department: Tel.+34 649 230 721 Fax: +34 967 287 031 comercial@tintoralba.com