

Descorcha un momento

TINTORALBA CRIANZA D.O. ALMANSA. 2018

Elegantes tonos rojos gran vivacidad e intensidad.

Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, con densos recuerdos a frutas rojas maduras.

Paladar de extraordinario carácter y alta concentración, denso, carnoso, con taninos muy bien estructurados y con un final extraordinariamente largo en el que aparecen finas notas tostadas.



70% Garnacha Tintorera
30% Syrah



Viñedos de más de 40 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.
Alc. 13% Vol



12 meses en barrica de roble francés



Carnes a la brasa, asados, guisos de carnes rojas, quesos curados, charcutería.

RECONOCIMIENTOS

- Best of Spain 2018 Top 100 @Prowein
- 92 puntos – Guía del Vino 2017
- 92 puntos – Guía del Vino 2016
- Best of Spain 2016 Top 100 @Prowein
- Plata – Florida Int. Wine Challenge 2011
- 90 points – Wine Advocate, Parker 2005
- Oro – Gran Selección Cast. La Mancha 2004
- Oro – Brussels World Wine Competition 2003



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