



## Altos de Tamarón Crianza

Notre Altos del Tamarón Grand cru de Pagos del Rey est produit à partir de raisins Tinta del País (Tempranillo), sélectionnés sur des vignes de 20 ans d'âge aux environs d'Olmedillo de Roa (Burgos).

### ☐ Région

VARIETY  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**14 %**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 16°C et 17°C**

### ☐ Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise intense avec des pointes de violet. Ce vin dégage des arômes de fruits noirs, de cacao, de feuilles de tabac et d'épices. Le palais est onctueux et enveloppant, avec une fin en bouche persistante et élégante.

### ☐ Accords

Ce vin est idéal pour accompagner les cochons de lait, les agneaux, les ragoûts et les plats à base de gibier.

### ☐ Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et vendangé à la main. Le moût est soumis à une macération à froid de 2 jours, suivie d'une fermentation à une température contrôlée de 24°C à 26°C pour assurer l'obtention maximale du potentiel aromatique. Enfin, le vin vieillit pendant 14 mois dans des fûts en chêne américain neufs avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 9 mois.

### ☐ Derniers Prix

#### **OR**

2020 Mundus Vini: Altos de Tamarón Crianza 2017

2020 Berliner Wine Trophy: Altos de Tamarón Crianza 2017

2019 Asia Wine Trophy: Altos de Tamarón Crianza 2016

#### **ARGENT**

2020 Bacchus: Altos de Tamarón Crianza 2017