

Torres Filoso

Nuestro vino
más sentido



www.torresfiloso.com

Ad Pater TINTO

Torres Filoso

COSECHA- 2018

BODEGA- Torres Filoso

REGIÓN- Castilla la Mancha, Albacete, Villarrobledo

VARIEDAD UVA- Merlot, Tempranillo

DATOS TÉCNICOS

- **Características viñedo**- Altitud: 700 msnm, terreno pobre de suelo caliza, clima continental, pocas precipitaciones, gran variación de temperatura día/noche.
- **Producción / cantidad de botellas**- 2.000 uds.
- **Fecha liberación al mercado**- 01/12/2020
- **Filtración**- Leve
- **Vol. Alcohol**- 14%
- **Roble**- Francés - 1 año
- **Potencial de guarda en años***- 10 años o más
- **Recomendaciones de conserva y transporte**- Temperatura de conserva óptima a unos 14-16° / Mantener en un sitio fresco y oscuro / Evitar cambios bruscos de temperatura.
- **Recomendaciones de servicio**- Servir a unos 15-20°C. Recomendamos decantar.

NOTAS DE CATA

- **Fase Visual:** Color picota muy oscuro, con ribete violáceo. Se pueden apreciar gran cantidad de "lágrimas"
- **Fase Olfativa:** Aromas a frutas negras y confitadas como moras, grosellas, toques especiados como nuez moscada, regaliz, chocolate, y también a tostados como café.
- **Fase Gustativa:** Tiene gran cuerpo y densidad pero al mismo tiempo aterciopelado con taninos suaves y elegantes.

El retrogusto es largo y persistente, dejándonos una agradable sensación en la boca, que nos invita a seguir bebiendo.

*Siempre que se cumplan las recomendaciones de conserva y transporte.