

Torres Filoso

Un vino que
deja huella



www.torresfiloso.com

100 años
EN EL CORAZÓN DE LA MANCHA

TINTO

COSECHA- 2019

BODEGA- Torres Filoso

REGIÓN- Castilla la Mancha, Albacete, Villarrobledo

VARIEDAD UVA- Cabernet Sauvignon, Merlot

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**- 600 uds.
- **Fecha liberación al mercado**- 16/11/2020
- **Filtración**- Leve
- **Vol. Alcohol**- 13,5%
- **Roble**- Americano (6 meses)
- **Potencial de guarda en años***- 5-6 años
- **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

Un vino redondo, maduro, con toques dulces, vainilla.

- **Fase Visual:** Color vivo e intenso con rojos y azules.
- **Fase Olfativa:** Nariz potente, con frutas rojas, regaliz, lácteos, vainilla. Aromas secundarios a madera de roble como a vainilla, todavía tiene aromas a frutas, a uvas ricas a cereza y frutas rojas.
- **Fase Gustativa:** Suave a la vez que con cuerpo, elegante, poderoso.

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