Tagonius Crianza 2010

miércoles 29 de abril de 2015

ESCRITO POR VINO EN BOCA, S.L.

Tagonius Crianza 2010

Es un vino tinto crianza procedente de España y elaborado por Bodegas Tagonius con uvas Syrah (40%), Cabernet Sauvignon (25%), Merlot (25%) y Tempranillo (10%), fruto de un esmerado trabajo de selección de las uvas de sus viñas.

Maceración en frío, fermentación a temperatura controlada, maceración postfermentativa entre 5 y 12 días y fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

DENOM.ORIGEN / ZONA: Vinos de Madrid D.O.

- ENVEJECIMIENTO: De 11 a 14 meses en barricas de roble americano (40%) y francés (60%)
- GRADUACIÓN: 14.5%
- FORMATO: 75 cl
- TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16 °C
- MARIDAJE: Marida con carnes rojas, caza y quesos curados.
- NOTA DE CATA

  Color picota con borde granate y capa media-alta.

  Aromas de frutos negros maduros (mora, cassis), tonos tropicales y minerales (grafito), torrefactos (caramelo, cacao), sotobosque, caja de puros (cedro), balsámicos y especiados.

Franco, taninos bien pulidos, buena estructura en boca, carnoso. Buen equilibrio entre acidez-alcohol, elegante y equilibrado. Final a regaliz.