



## TORRENT FALS CRIANZA

**Denominación de origen:** Binissalem

(Mallorca)

**Tipo de Vino:** Tinto crianza.

**Variedad de la uva;** 52% Manto negro, 24% Cabernet Sauvignon, 16 % Syrah y 8% Merlot.

**Graduación:** 13'5%

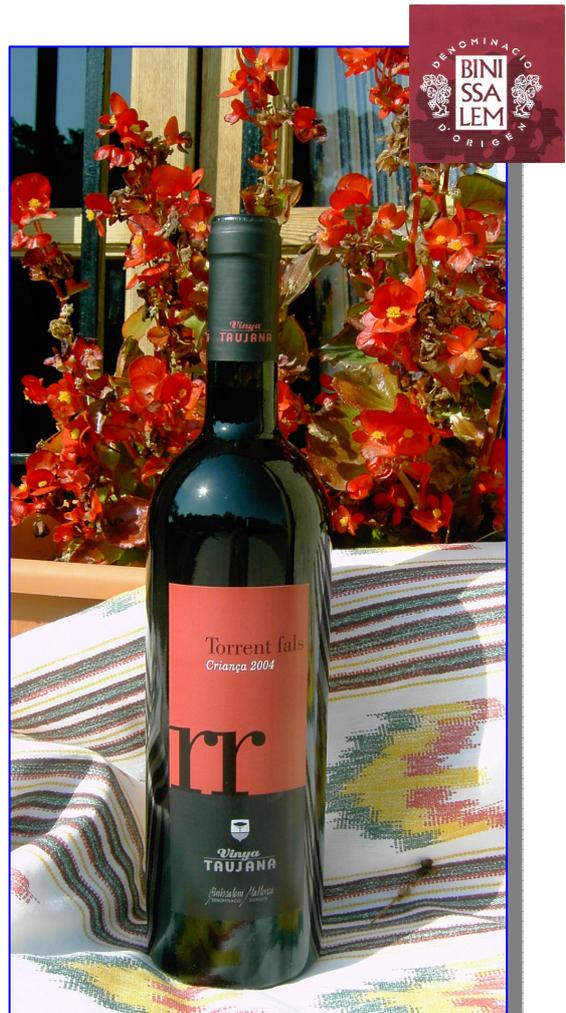
**Tipo de Crianza:** Doce meses en barrica y doce meses en botella.

**Barricas:** Roble americano y francés (Mixta)

**Embotellado:** Al finalizar la crianza en barrica de doce meses, se procede al embotellado y a la crianza durante otros doce meses en botella, pasado ese tiempo se etiqueta y sale a la venta al público.

**Tiempo óptimo de consumo:** Durante los próximos cinco años.

**PVP:** Muy buena relación calidad/precio



*“Medalla de Plata” en el concurso mundial de Bruselas 2013*



Bodegas Vinya Taujana-C/Balanguera nº 40-07142-Santa Eugenia-Mallorca-Tf. 971 144 494



**Descripción:** Elaborado mayormente con la variedad autónoma MANTO NEGRO, procedente de viñedos de la D.O. Binissalem, de más de 33 años de edad, formados en espaldera, combinado con las variedades foráneas Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

El rendimiento neto de éstos es de unos 7500Kgs/Ha., abonados con abonos orgánicos, usando en los tratamientos fitosanitarios productos básicamente naturales, respetando el medio ambiente y procediendo a su recogida a finales de septiembre.

La recogida es manual, haciendo el transporte en un remolque INOX, en un reducido tiempo para evitar posibles oxidaciones, a continuación se despallilla y pasa a los depósitos INOXIDABLES para realizar una fermentación controlada a 28º durante quince días, realizándose sus correspondientes analíticas y remontados.

Una vez finalizada la fermentación maloláctica es criada en barricas mixtas durante un año, pasando a continuación en botella otro año más.

**Nota de Cata:** Color picota oscuro, media capa-alta. En nariz es intenso, limpio, equilibrado con notas de los aromas primarios de frutas maduras (Grosella y Ciruela), junto con los aromas secundarios de la crianza (Vainilla y Tostados de madera), en especies resalta la pimienta negra y la canela. En boca es potente, expresivo y redondo, presentando buena acidez, un vino con un gran potencial de guarda,

Muy buena relación calidad/precio, combinando muy bien con carnes a la brasa.

***“Medalla de Plata” en el concurso mundial de Bruselas 2013***

