



Altos Ibéricos Crianza

Descripción

Altos Ibéricos toma su nombre del Alto Otero, bello paraje dónde se encuentra nuestra bodega en el municipio de Labastida, norte de la Península Ibérica.

Procedencia

Este noble vino de la familia Torres, elaborado con la variedad tempranillo, se cría 12 meses en barrica de roble y un largo tiempo en botella.

Gastronomía

Altos Ibéricos se ha desarrollado para encajar a la perfección con las nuevas tendencias de la cocina de vanguardia. Sus sensaciones frutales y suaves taninos, combinan especialmente con todo tipo de tapas elaboradas con alimentos frescos; como carnes rojas, pescados azules, quesos y, especialmente, con todo tipo de embutidos. Servir entre 14-16°C.

Nota de cata

Color cereza picota. Nariz franca e intensa de flores blancas y frutos rojos, en equilibrio con los aromas especiados y torrefactos que ha aportado la permanencia en barrica de roble. La entrada en boca es fresca y aterciopelada, con un recorrido largo en el que se expresa la finura y suavidad de sus taninos.

Tempranillo

Variedad tradicional llamada también, localmente, “Ull de Llebre” “Ojo de Liebre”.

Premios recibidos

- **The Dallas Morning News and Texsom (EEUU) 2013: Medalla de Oro Ibéricos 2010**
- **Wine Advocate (EEUU) 2011: 89 puntos Ibéricos 2008**
- **Peñín (España) 2011: 88 puntos Ibéricos 2007**
- **Wine Enthusiast (EEUU) 2010: 86 puntos Ibéricos 2007**
- **Wine Enthusiast (EEUU) 2009: 87 puntos Ibéricos 2006**

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (2º dia)*