



Altos Ibéricos Crianza Reinventando la tradición

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.

Tipo de uva



Tempranillo

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

[ver uva](#)

Premios recibidos

Concours International des Vins (Francia) 2015: Medalla de Plata
 Altos Ibéricos 2012

Tasted Journal (Francia) 2015: 88 puntos
 Altos Ibéricos 2012

The Drinks Business (Reino Unido) 2014: Medalla de Oro
 Altos Ibéricos 2012

The Dallas Morning News and Txsom (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

Safrá 2012. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.