



## Clos Torribas Tinto Crianza 2003

### Ficha Técnica

Densidad	0,993
Grado alcohólico	12,36 %vol.
Acidez total	3,30 gr/l
Acidez volátil	0,73 gr/l
Anhídrido sulfuroso libre	37 mg/l
Anhídrido sulfuroso total	74 mg/l
Azúcares reductores	3,7 gr/l

Una vez cosechada la uva en su justo punto de maduración, el mosto obtenido fermenta lentamente en cubas de acero inoxidable. Posteriormente se efectúa una crianza en barricas de roble francés y americano durante un periodo de entre seis y nueve meses, pasando a continuación a su afinamiento final en botella.

### Aspecto

De color granate con tonos ligeramente violáceos, limpio y brillante.

### Aroma

Inicialmente intensos aromas a barrica y posteriormente una vez oxigenado el vino en la copa aparecen los aromas varietales del tempranillo que nos recordaran a las frutas del bosque.

### Gusto

De paladar suave con una crianza moderada. Destacan los gustos del envejecimiento en buen equilibrio con el cuerpo del vino y sus aspectos mas frutales.

PROVA DA SAFRA 2006

*Camarão ao bafo à Paraíso. Almoço em 06 de março de 2011.*