Coronas
Crianza

Collita: 2023

DO: Catalunya

Varietats: Principalment tempranillo (ull de llebre) i cabernet sauvignon

Elaboració:

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura
Criança: En roure usat, americà i francès, durant almenys 12 mesos
Temps d'envelliment en ampolla: Mínim 12 mesos

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 13,5% vol.
Sucres residuals: 0,6 g/L - Dades internes -
Vi vegà certificat

Nota de tast:
Color cirera picota fosc amb tonalitats granat. Aromes intenses de fruites negres i del bosc, amb subtils notes vegetals i especiades. Harmoniós en boca, amb cos mitjà i tanins suaus.

Gastronomia:
Ideal per acompanyar carns rostides, en especial, xai. També amb la tradicional paella, les clàssiques tapes, formatges i embotits. Servir a 16-18°C.

Història:
Juan Torres Casals va néixer el 1865 i representa la segona generació de Bodegas Torres. Lluitador amb gran visió de futur, el 7 de febrer de 1907 va registrar la marca Coronas, creant així un dels vins que han marcat història al nostre país.