

LATÚE
B O D E G A S



PINGOROTE
Tempranillo. Crianza
D.O. La Mancha

PINGOROTE

Tempranillo. Crianza

D.O. La Mancha

NOTA DE CATA / TASTING NOTES

Color cereza intenso con ribetes de teja, limpio y brillante. Intensidad olfativa dominada por toques especiados (canela, clavo) aportados por la madera, que se superponen a un fondo frutal y torrefacto. En boca es fresco con cierta complejidad y elegancia, con un final amplio.

Intense cherry color with copper-colored shade, clean and bright. The spices (cinnamon and cloves) from the oak aging dominate the background of the fruit and toast flavors. In the mouth is fresh, a little complex and elegant with a large finish.

MARIDAJE / BLEND

Combina con carnes blancas y rojas, barbacoas, quesos fuertes, pescados y ahumados.

Temperatura de servicio entre 18 °C y 20 °C.

It goes well with red and white meats, barbecue, hard cheese, fish, and smoked food.

The best served temperature is between 18 °C and 20 °C.

VARIETALES / VARIETIES

50% Tempranillo, 25% Cabernet sauvignon y 25% Syrah.

50% Tempranillo, 25% Cabernet sauvignon and 25% Syrah.

La crianza se realiza en roble americano (80%) y francés (20%). Después de 7 meses, dormirá un mínimo de 6 meses en botella.

Aged in American oak barrels (80%) and French oak barrels (20%). After 7 months, it will sleep for a minimum of 6 months in bottles.

www.latue.com

Camino de La Esperilla, S/N
45810 - Villanueva de Alcardete
Toledo - Spain

phones: +34 925 166 350

+34 925 167 429

+34 925 166 648

fax: +34 925 166 673

