

LA TORPE AVUTARDA DESCANSA

Vino *tinto de corte mediterráneo* de Bodegas Carrascas, ubicada en El Bonillo, Albacete, España, resultado del assemblage de vinos elaborados en tinas de roble francés con las variedades de uva Syrah y Tempranillo, procedentes de cepas de más 15 años, con crianza en barrica de roble francés durante 12 meses.

BODEGA: CARRASCAS

MARCA: La Torpe Avutarda Descansa

I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla

AÑADA: 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00 % vol

PRODUCCIÓN: 9.100 botellas de 75 cl

VARIEDAD: Syrah y Tempranillo

CRIANZA: En Barrica de roble francés durante 12 meses



ELABORACIÓN

Finca Carrascas es un enclave único, que permite maduraciones completas a distintas variedades de uva. El secreto está en su ubicación entre los paralelos 38 y 39, pero a mil metros de altitud. Aquí los Tempranillos típicos del Duero o del Ebro y la Syrah del Ródano, se desarrollan en un suelo arcillo calcáreo, alcanzando una plenitud increíble. Al aclareo y selección de racimos durante el envero para controlar su producción y estado sanitario, le sigue un proceso de maduración completo y una vendimia manual en cajas de 10 kg para que los racimos lleguen intactos a la Bodega, donde la uva es tratada con sumo cuidado para preservar al máximo sus cualidades potenciales para la obtención de vinos con buena capa de color con tonalidades moradas, intensa fruta en nariz y sabrosos en boca. Se completa el trabajo con una cuidada crianza en barricas y un buen equilibrio entre ambas variedades que cada año nuestros enólogos mejoran. El resultado es un vino rico, frutal y sabroso pero que puede guardarse en botella y hacerse el más grande.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color rojo cereza con ribetes morados.

NARIZ: Destaca por su aroma agradable y franco donde se entremezclan notas frutales de ciruela, grosella, guinda en licor y cereza con aromas minerales de arcilla, caliza, grafito y madera noble y limpia, bien ensamblados.

BOCA: Tiene buena entrada, llegando al centro de boca con recuerdos golosos, monte bajo y cacao. Pulido en su final, manifiesta una amplia estructura que nos avisa de una buena y larga evolución en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.

MARIDAJE: Quesos Manchegos semicurados y curados, Idiazábal, Gouda. Embutidos y Foies. Pastas y arroces: Espaguetis con salsa a la Boloñesa, Lasaña con gratinado de parmesano. Croquetas de Jaiba con salsa de chorizo y queso manchego. Pescados grasos: atún y salmón. Carnes: de ave con contenido graso como el pato y el ganso simplemente asados, perdiz en escabeche muy suave, Cochinillo asado con papas al horno y escalibada de vegetales. Penca de acelga de Mendavia, jugo de ternera y tierra de foie. Toque especial con la comida hindú.

PUNTUACIÓN EN GUÍAS

Guía Intervinos 2023: 92 puntos.

Guía Intervinos 2022: 91 puntos.

Guía Peñín 2022: 90 puntos.

Guía Intervinos 2021: 92 puntos.

Guía Peñín 2021: 90 puntos.

Guía Intervinos 2020: 92 puntos

Guía Peñín 2020: 91 puntos.

Guía Intervinos 2019: 91 puntos

Guía Peñín 2019: 91 puntos.

Guía Intervinos 2018: 91 puntos.

PREMIOS EN CONCURSOS

Concurso Internacional Awards Virtus de Lisboa 2023: Medalla de Plata.

Concurso Internacional Mundus Vini 2022: Medalla de Oro

Concurso Internacional Awards Virtus de Lisboa 2022: Medalla de Oro

Concurso Internacional Cinve 2022: Medalla de Plata.

Selections Mondiales des Vins Canadá 2021: Medalla de Oro.

Concurso Internacional Bacchus 2021: Medalla de Plata.

Concurso Internacional Wine Awards 2020: Medalla de Oro.

Concurso Internacional Awards Virtus de Lisboa 2020: Medalla de Oro.

Concurso Mundial de Bruselas 2019: Medalla de Oro.

Concurso Internacional Awards Virtus de Lisboa 2019: Medalla de Plata.

Concurso Internacional VinoSub30 2019: Medalla de Oro.

Concurso Mundial de Bruselas 2018: Medalla de Plata.

Concurso Internacional CINVE 2018: Medalla de plata.

Concurso Internacional Bacchus 2017: Medalla de Plata.

Concurso Nacional Vino Supremum 2017: Medalla de Oro.

Concurso Internacional CINVE 2015: Medalla Gran Oro.

Concurso Vinalies 2015: Medalla de Oro.

Concurso Vino y Mujer 2015: Gran Diamante.