



## LATARCE SELECCIÓN 2019

	<b>Toro</b>		<b>Tinta de Toro</b>
	<b>20 Meses Roble Francés</b>		<b>14,5%</b>
	<b>6 botellas c/caja</b>		<b>+ 15 años</b>



Presenta un tono azabache con ribetes amaratados. En nariz aparecen conjuntadas notas varietales (frutos negros y regaliz) con notas tostadas de gran calidad. En boca es carnoso y de tanino amable. Temperatura de Servicio 15-17°C. Maridaje, asados, embutidos, quesos curados, pastas, guisos y legumbres.



## LATARCE CRIANZA 2017

	<b>Toro</b>		<b>Tinta de Toro</b>
	<b>15 Meses Roble Americano</b>		<b>14,5%</b>
	<b>6 botellas c/caja</b>		<b>+ 10 años</b>



Vino limpio, color rojo granate con una intensidad de capa media. Presenta una nariz potente, aromas a frutos negros maduros como la mora e higos, así como algunas notas especiadas, balsámicas y tostados muy sutiles propios del envejecimiento en bodega.

En boca presenta taninos dulces con una entrada suave y fresco, con un final persistente y bien estructurado. Temperatura de Servicio 15-17°C.

