

Crianza 2017 – D.O Toro

 Morales de Toro – Valdefinjas Toro



Vino tinto



100% Tinta de Toro



Calificación DO Cosecha: Excelente



Formatos: 75 cl



Grado alcohólico: 15,60%



Tipo botella: Bordelesa

ELABORACIÓN: Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global.

COSECHA: Nos encontramos ante un año de una calidad excelente, el ciclo vegetativo ha estado marcado por una pluviometría de 278.75 mm, por la ausencia de fuertes heladas en la fase de parada vegetativa y por las altas temperaturas estivales tanto diurnas como nocturnas, con una temperatura media anual más elevada de lo normal, 13.8 °C. Esto provoca que haya uvas con un mayor grado de acidez, ph equilibrados, un tanino más suave y una mayor fruta y complejidad.

NOTAS DE CATA: Color granate de intensidad profunda. En nariz, aromas de frutas negras maduras como la ciruela y la zarzamora. También están presentes los aromas característicos de la madera como la vainilla, el brioche o el pan tostado. Su crianza de 12 meses en barricas de roble americano-francés, además de aportar en nariz, hace que su entrada en boca sea golosa, con un cuerpo medio, paso largo y persistente en su salida. Equilibrio entre fruta y madera también en boca, taninos suaves. Un vino complejo que gana con el tiempo.

