


Crianza 2018 – D.O Toro

 Paraje de Valdearevalo,
Toro



Vino tinto



100% Tinta de Toro



Calificación DO Excelente



Formatos: 75 cl, 150 cl



Grado alcohólico: 15,7%



Tipo botella: Bordelesa

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

COSECHA: Esta añada se caracteriza por el frescor, temperaturas más bajas de lo habitual y la gran cantidad de lluvia caída durante todo el ciclo vegetativo. Hubo alguna tormenta en forma de piedra y un verano frío y lluvioso. El final del verano fue caluroso ayudando a la maduración del fruto.

NOTAS DE CATA: Color granate de intensidad profunda. En nariz, aromas de fruta negra madura. Aromas característicos de la madera como la vainilla, el brioche o el pan tostado también están presentes. Su entrada en boca es golosa, con un cuerpo medio, paso largo y persistente en su salida. Equilibrio entre fruta y madera también en boca, taninos suaves.

