

Arbocala 2022 – D.O Toro



Valdefinjas, Toro Cosecha: 2022



Vino Tinto



Formatos: 75 cl y 150cl



100% Tinta de Toro



Grado alcohólico: 15,7%



Calificación DO Cosecha: Excelente



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 francés durante 10 meses, periodo en el que adquiere sus característicos aromas de madera manteniendo el perfecto equilibrio con la fruta

COSECHA: Invierno caracterizado por la sequía, con bajas temperaturas y hielo que secan el suelo. En marzo y abril se producen ciertas precipitaciones. Las altas temperaturas de mayo hacen que se acelere el desarrollo vegetativo en la viña. Las precipitaciones acumuladas en Toro hasta la floración son de 137 mm, de las menores registradas en años. Tras la floración, comienza un periodo de altas temperaturas con máximas de 36 °C que, junto con otra ola de calor que se produce en torno al 20 de junio, provocan una ralentización en el desarrollo vegetativo. Es una vendimia larga, en la que se alternan días de frío y días de calor, junto con unas ligeras precipitaciones que se registran la segunda semana de septiembre, que hacen que haya que medir muy cuidadosamente la recogida

NOTAS DE CATA: Capa media alta de color, tono rubi-violeta. En nariz es intenso, se combinan notas de fruta roja y negra madura con la madera. Goloso en entrada, con taninos suaves pero presentes, largo y amable, con final afrutado, recuerdos de cerezas y moras. Notas finales de cacao y chocolates. Un vino en plena juventud pero con la madurez adecuada

