

VS Dehesa San Andrés 2020 – D.O Toro

 Morales de Toro, Toro



Vino tinto



Formatos: 75 cl, 150 cl



100% Tinta de Toro



Grado alcohólico: 15,50%



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



Tipo botella: Borgoña

ELABORACIÓN: Dehesa San Andrés VS es Nuestro vino mas especial, elaborado con parcelas seleccionadas en los mejores pagos de la zona, con viñedos de mas de 50 años, en algunos casos prefiloxericos. De muy baja producción esto nos va a permitir extraer toda la esencia de la tinta de toro, haciendo un vino concentrado, complejo, suave y elegante.

COSECHA: Selección de uva en viña y posteriormente en bodega. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración prefermentada en frío. 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 nuevo Francés y Centro-europeo, durante mínimo 18 meses.

NOTAS DE CATA: Color rubi con ribetes púrpuras de intensidad profundo. En nariz es intenso con aromas de frutas rojas y negras, como la cereza, la grosella y la mora. También presente la madera con notas de cacao, vainilla y chocolate. Su entrada en boca es golosa, con mucho cuerpo, tanino presente, sabores a cacao, madera tostada propios de su crianza en barrica. Complejo, envolvente y largo. En plena juventud pero con mucho carácter y personalidad.

