

Arbocala 2023 – D.O Toro



Valdefinjas, Toro Cosecha: 2023



contiene sulfitos



Vino Tinto



100% Tinta de Toro



Calificación DO Cosecha: Excelente



Formatos: 75 cl y 150cl



Grado alcohólico: 15,5%



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: En 2023, la climatología en la región de Toro, caracterizada por un clima continental semiárido con influencia atlántica, presentó temperaturas elevadas durante el verano y lluvias oportunas que contribuyeron a una maduración temprana de las uvas. La vendimia, que generalmente comienza a mediados de septiembre en Toro, se vio favorecida por estas condiciones, permitiendo una cosecha con buena sanidad y madurez de la uva, que comenzó un poco antes de lo que suele ser habitual.

NOTAS DE CATA: Brillante color rubí, con ribetes morados, y capa de intensidad media. Aromas de frutas rojas maduras como la fresa y la cereza, notas avainilladas de su paso por madera, y dulces como el coco o el toffe. Su crianza en barricas de roble americano le aportan en boca una entrada golosa, taninos maduros que le aportan la estructura necesaria para hacerlo largo y con cuerpo. Fruta roja también presente en el final de boca que le dan un aire fresco y joven de un buen roble.

