

Crianza 2019 – D.O Toro



Paraje de Valdearevalo,
Toro



contiene sulfitos



Vino tinto



100% Tinta de Toro



Calificación DO Excelente



Formatos: 75 cl, 150 cl



Grado alcohólico: 15,9%



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 mínimo de 14 meses, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global

COSECHA: La vendimia 2019 venía marcada por una anterior 2018 en la que hubo mucha producción, la climatología se caracterizó por un otoño con temperaturas suaves y pocas precipitaciones, un invierno con temperaturas bajas, incluyendo una mínima de -9°C, y un marzo con temperaturas superiores a lo normal. Las lluvias fueron escasas durante todo el periodo invernal. La floración se observó antes de lo habitual debido a las temperaturas cálidas de mayo, que alcanzaron los 30°C en varias jornadas. Los viñedos presentaron un excelente estado sanitario, sin problemas de enfermedades.

NOTAS DE CATA: Color rojo picota oscuro con capa alta y brillante. En nariz, se perciben aromas a fruta negra, como moras y ciruelas, junto con toques especiados y dulces como el chocolate y el café propios de su paso por madera. En boca, es potente, con una estructura tánica marcada pero madura, mucho cuerpo, un final largo y persistente.

