

Crianza 2020 – 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: 15,4%



→ 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 calidad de la uva ha sido extraordinaria, incremento de lluvias en el año, el equilibrio entre la acidez y el contenido en azúcares ha sido perfecto. Este 2020 ha sido un ciclo vegetativo para la vid sin incidentes importantes que se ha caracterizado por tener una brotación de las yemas libre de heladas, sin problemas en floración ni en cuajado del fruto y sin corrimientos en los racimos. En el mes de mayo, los daños causados por el granizo de las tormentas que se formaron no fueron significativos, ya que afectaron a muy poca superficie y fue una inclemencia muy localizada. Esto, unido a un incremento de la pluviometría que ha generado reservas hídricas para la viña, desde el Consejo Regulador se realizó una estimación de cosecha en el intervalo de 20 a 22 millones de kg de uva. Previsión que finalmente se ha cumplido al aproximarnos casi a los 21 millones de kg de uva. Casi un 22% más de producción que en el año anterior.

NOTAS DE CATA: Color cereza intenso con tonos granates, capa alta y brillante. Nariz compleja con aromas a fruta negra madura (ciruela, mora) combinados con notas de roble, como la vainilla, brioche, y pan tostado. En boca es sabroso, redondo y con tanino maduro, bien integrado. Retrogusto intenso y largo, cuerpo y personalidad, propios de la tinta de Toro.

