

VS Dehesa San Andrés 2021 – D.O Toro



Morales de Toro, Toro



contiene sulfitos



Vino tinto



100% Tinta de Toro



Calificación DO Cosecha: Excelente



Formatos: 75 cl, 150 cl



Grado alcohólico: 15,2%



Tipo botella: Borgoña

ELABORACIÓN: Dehesa San Andrés VS es Nuestro vino más especial, elaborado con parcelas seleccionadas en los mejores pagos de la zona, con viñedos de más de 50 años, en algunos casos prefiloxéricos. 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. Selección de uva en viña y posteriormente en bodega. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble Francés y Centro-europeo, durante mínimo 18 meses.

COSECHA: El ciclo vegetativo de los viñedos en la D.O. Toro durante el año 2021 se caracterizó por ser un año excelente, sin incidentes importantes, marcado por la ausencia de heladas fuertes y una buena climatología que permitió un desarrollo equilibrado de la uva, con una producción récord. La campaña 2021 batió récord en la D.O. Toro, rozando los 23,4 millones de kg de uva, lo que supuso un incremento de casi el 14% respecto a la campaña anterior.

NOTAS DE CATA: Capa profunda de color rojo-rubí intenso. Aromas potentes a fruta roja madura y frutos del bosque, recuerdos a mermeladas de frambuesa y frutos rojos, mezclados con las especias como la nuez moscada o la pimienta, propias de su paso por barrica. En boca se presenta potente, envolvente, con una nota de acidez, propia de la añada, que le aporta una frescura extra. Tanino firme y bien integrado, final dulce y complejo con la fruta y la madera también en su retrogusto.

