

Crianza 2021 – 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%



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: El ciclo comenzó con un invierno frío y lluvioso que aseguró buenas reservas hídricas en el suelo, permitiendo una brotación primaveral homogénea y sin heladas significativas. El verano transcurrió con temperaturas estivales moderadas y sin olas de calor extremas, lo que evitó el estrés hídrico y favoreció un desarrollo vegetativo muy pausado y equilibrado. Septiembre ofreció un contraste térmico ideal entre días cálidos y noches frescas, permitiendo completar la maduración fenólica y alcohólica de forma lenta y coordinada. La vendimia se realizó a mediados de septiembre bajo una sanidad impecable de la uva, obteniendo frutos de excelente concentración. El resultado fue una cosecha calificada como excelente, caracterizada por vinos de perfil más fluido, frescos y con un equilibrio ácido impecable.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí profundo de capa alta, brillante y con vivos destellos granate. Nariz intensa a fruta negra madura (mora, ciruela) ensamblada con cacao, especias dulces y un toque balsámico. En boca potente, carnoso y estructurado, con tanino pulido, excelente acidez y un persistente final torrefacto.

