



UVAS

Selección de viñas viejas 100% tinta de Toro.

ELABORACION

Fermentaciones controladas con una larga maceración en depósitos de acero inoxidable.

ENVEJECIMIENTO

Su larga crianza de veintidós meses en barricas de roble francés y americano nos permiten obtener un vino estabilizado de una forma natural, descartando cualquier tipo de clarificación y filtración en profundidad.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con ribetes granates, aroma intenso de frutos maduros, notas ahumadas y especiadas de madera de gran calidad. En boca carnoso, potente y elegante. Taninos contundentes y bien ensamblados.

