



UVAS

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de “Vitis vinífera”, bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.

ELABORACION

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación controlada con maceraciones largas que permiten obtener una buena estructura resaltando su natural personalidad y una evolución positiva a lo largo del tiempo.

ENVEJECIMIENTO

Crianza de nueve meses en barrica de roble americano y seis meses en reposo en botella madurando, buscando resaltar su complejidad y redondez en su cata.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con bordes granates. Rico en matices con aromas potentes, vinoso, notas de roble acompañan sin olvidar los de la uva madura. En boca es cálido, carnosos, con cuerpo, con contundentes taninos aunque bien pulidos y dulcificados. Final sabroso y redondo, con gran persistencia. Un vino autóctono en la tendencia actual.

