

VIORÉ

5 meses en barrica



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 y maceración muy controladas buscando un vino tradicional sin manipulaciones, resaltando sus características más diferenciales, pero a la vez moderno y al gusto actual.

ENVEJECIMIENTO

Ligera permanencia en barricas nuevas de roble americano (cinco meses) buscando adquirir finura de color, complejidad de nariz y suavidad en boca.

NOTAS DE CATA

Color intenso, granate con tonos violáceos, limpio. Aromas potentes, vinoso, muy afrutado, con notas de madera fina, las justas para limar tonos ardientes y agrestes. En boca es carnoso, cálido, frutal, con cuerpo, sus abundantes taninos han sido pulidos y dulcificados. Final fuerte de gran sabor y persistencia. Muy genuino, lleno de tipicidad.

