

DESCRIPCIÓN

Vino moderno. Se trata de una cuidada selección de uvas 100% variedad Tinta de Toro.

VIÑEDO

Procede de las parcelas “El Bastón” y “El Yombo”, ubicadas en el término municipal de Venialbo, así como de “La Jara” y “Paredinas”, sitas en Toro, un patrimonio privilegiado de viñedos propios de más de 80 años con pie franco. Topografía suave y ondulada, con alturas que no superan los 750 metros. Los suelos son terrenos cascajosos de aluvión, lo que les permite acumular el calor por el día. El clima, continental extremo, alterna inviernos muy fríos y veranos secos y calurosos con una media de 2.600 horas de insolación al año. Viticultura con mínima intervención fitosanitaria.

VENDIMIA

Las uvas se recolectan por su rango de edad, equilibrio y punto de maduración óptimo. El tamaño medio y uva; todo ello, enfocado a mantener la personalidad y calidad de una fruta distinguida, que se hace querer. Vendimia manual para evitar oxidaciones y aplastamientos.

VINIFICACIÓN

Su espíritu varietal procede de una elaboración lenta y cuidada, con largas maceraciones, una crianza con 20 meses en barrica de roble francés. Este vino no ha estado sujeto a filtrados en profundidad ni a estabilizaciones a bajas temperaturas, por lo que en él conservamos toda su plenitud.

ALÉRGENOS

Gluten free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Un vino de color rojo picota con ribetes granates. La nariz nos revela las notas varietales a Tinta de Toro: frutos negros, cerezas negras y fruta más madura. Su paso en boca es corpulento, equilibrado y con mucha personalidad varietal. Sensación de frescura en boca, propiciada por un meticuloso control del punto óptimo de madurez de las uvas. La concentración de taninos maduros aporta longevidad en el retrogusto final.

