

DESCRIPCIÓN

Compuesto por un 100% Garnacha. 100% D.O Toro.

VIÑEDO

Viñedos de más de 20 años procedentes de los parajes “El Monte” ubicado en San Román de Hornija y “Las Mangas” en Pedrosa del Rey y asentados en suelos aluviales, con fondos de arcilla. El clima continental, 700 metros de altitud, un trabajo minucioso de nuestros viticultores sumado por el respeto al medio ambiente nos permiten obtener un vino de altísima calidad que refleja la expresión varietal de la uva.

VENDIMIA

La vendimia mecanizada se realiza de noche y se interrumpe al alba, de modo que la uva llega a bodega con un grado de acidez y de alcohol equilibrado de forma natural.

VINIFICACIÓN

Elaboración con uva despalillada y estrujada. La fermentación en frío comienza con el contacto entre el mosto-yema y la piel de la uva durante un corto tiempo para que le transfiera algo de color y tanino.

ALÉRGENOS

Gluten free. Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color rosa pálido frambuesa, muy luminoso. Gracias a su aroma dulce, la nariz nos recuerda a un perfume chispeante, alegre y puro donde los acordes principales a fresas y grosellas, ejercen su poder mágico despertando la positividad y energía durante la experiencia sensorial. Su boca cálida, ultra-suave y sedosa, evoca a las notas frutales que, a su paso, aportan frescor y un toque dulce, que te enamorará desde el primer momento tanto para seducir como para evocar recuerdos y para hacernos viajar.

