

**DESCRIPCIÓN** Monovarietal 100% Tinta de Toro. 100% D.O Toro.

**VIÑEDO** Viñedos propios con edades superiores a 30 años procedentes de los parajes “Bardales” y “El Oro” ubicados en Toro y los parajes “El Llano” y “Moralinos” localizados en Morales de Toro. A una altitud de 650 a 700 m, los suelos son arcillo-limo arenosos con cantos rodados sobre su superficie y rodeados de una espectacular vegetación. La intervención fitosanitaria es mínima.

**VENDIMIA** La vendimia, tanto manual como mecanizada, se realiza, previa cata de uvas, para primar la varietalidad frente al grado alcohólico. La baja temperatura nocturna nos permite recepcionar mostos enfriados de una forma natural y de esta manera aportamos cierta sostenibilidad con el medio ambiente en el proceso de elaboración.

**VINIFICACIÓN** Elaboración con uva despalillada y estrujada, cortos periodos de maceración de los hollejos y una fermentación controlada a baja temperatura, hacen preservar al máximo los aromas y sabores propios del fruto.

**ALÉRGENOS** Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

**NOTAS DE CATA** Viore joven es un vino que nos transporta a Toro y a sus paisajes. Color cereza picota intenso de bonitos tonos violáceos. En nariz, el instrumento principal de su energizante sinfonía es la fruta exclusiva de la tinta de toro , regaliz y frutillas negras, con una sutil nota de flor de violeta. En boca, añade notas a mermelada de guindas y lilas para conseguir un vino carnoso, fresco y original.

