

DESCRIPCIÓN

100% alma D. O. Toro. Vino tinto elaborado íntegramente con Tinta de Toro, una de las variedades autóctonas con más potencial.

VIÑEDO

La Tinta de Toro es una variedad autóctona con mucha personalidad asentada en viñedos viejos de más de 40 años en terrenos rústicos con altitudes que oscilan desde 500 a 700 metros de altitud. La influencia que ejerce el clima continental extremo de Toro, junto a la importancia del suelo, nos permiten obtener viñedos con bajos rendimientos que expresan toda la varietalidad. La mínima intervención fitosanitaria garantiza la calidad de este vino tinto.

VENDIMIA

Se identifican las parcelas a vendimiar en base al tipo de suelo, la altitud, desarrollo vegetativo y grado de maduración. La vendimia se realiza manualmente en remolques de pequeño tamaño a primera hora de la mañana para evitar las altas temperaturas del mediodía.

VINIFICACIÓN

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable con maceraciones largas. Crianza de nueve meses en barricas de roble americano y seis meses de reposo en botella.

ALÉRGENOS

Gluten free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

A la vista, es un vino de color cereza intenso con ribetes granates. Entrada en nariz de gran complejidad aromática donde se mezclan armónicamente las frutas maduras (ciruela, cereza) con las notas procedentes de la crianza en barrica de tostado medio. En boca es un vino de largo recorrido, cálido y carnoso. Predominan las sensaciones dulces y golosas de los taninos maduros.

