

DESCRIPCIÓN

100% tempranillo de Toro orgánico. El primer vino orgánico de Bodegas Torredueiro, un compromiso con la tierra y la sostenibilidad.

VIÑEDO

Ubicado a 700 metros en el término municipal de Bardales de Toro. El terroir se compone de la conjunción de su suelo arcillo-cascajoso, el clima continental con influencia atlántica, escasez de precipitaciones y su material vegetal de más de 25 años. Una viticultura que evita el uso de cualquier herbicida, pesticida o cualquier otra práctica de cultivo que pueda dañar o modificar el equilibrio natural entre el suelo y el medioambiente. Rendimientos inferiores a 5.000k/has.

VENDIMIA

La conexión con la tierra y la naturaleza se traslada a la bodega mediante la vendimia manual con el objetivo de expresar toda la variedad del tempranillo viejo. La vendimia se efectúa al alba para aprovechar el descenso de temperatura.

VINIFICACIÓN

La elaboración trata de preservar y reinterpretar el terroir para convertirse en todo un referente de la región de Toro. La crianza se lleva a cabo en bocoyes de 500 litros y barricas bordelesa de 225 litros de roble francés y americano. Mínima intervención enológica

ALÉRGENOS

Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

De color violáceo, capa media alta.

En nariz plantea un juego para todos los sentidos: las notas a tinta china, fruta negra y regaliz son las protagonistas en este primer pase olfativo. Al entrar en contacto con la madera de la crianza , termina con un aroma goloso a coco y vaina de vainilla, con un sutil toque ahumado.

De entrada, golosa en boca, se presenta con sensación franca y varietal, tanino aterciopelado y maduro, muy agradable y con acidez baja. El retrogusto es elegante y persistente.

Peñamonte Organic: honesto y expresivo, resultado de una tierra y una fruta trabajadas con el máximo respeto.

