

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

VIÑEDO Procede de las parcelas "El Baston", "Valdenogal", "El Huelvo" y "Los Llanos", sitas en Toro, un patrimonio privilegiado de viñedos propios de más de 50 años. Enclavados en un valle aluvial con suelos profundos, pobres en materia orgánica, formados por aluviones, limos y materiales calizos de diferentes tamaños, garantizando que las reservas hídricas que quedan por el carácter extremo del clima continental de Toro se encuentren al alcance de las raíces de las viejas cepas de la Tinta de Toro. Altitud media de 700 metros.

VENDIMIA La vendimia manual se realiza en su punto óptimo de acidez para poder llevar a cabo una larga crianza en barrica.

VINIFICACIÓN Fermentaciones controladas con una larga maceración en depósitos de acero inoxidable. Larga crianza de 22 meses en barricas de roble francés y americano, obteniendo un vino estabilizado de una forma natural, descartando cualquier tipo de clarificación y filtración en profundidad.

ALÉRGENOS Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA De color picota con capa alta, Marqués de Peñamonte Reserva está lleno de matices especiales que logran el equilibrio natural en nariz y en boca. En nariz, enseña sus aromas a fruta madura, ciruelas, higos, pasas y dátiles, dando paso a las notas tostadas, tabaco, el aroma a chocolate y bombón. En boca es muy goloso, voluminoso, fresco, vibrante, potente, con notas especiadas. Sus taninos son elegantes, maduros. De final largo, consigue sensaciones típicas de la variedad y el terruño.

