

DESCRIPCIÓN

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

VIÑEDO

Masa de viñedos viejos de más de 30 años, ubicados en un entorno natural incomparable, que son seña de identidad del municipio de Toro. Asentados en un terreno arcillo-arenoso con cantos rodados, que proporcionan el anclaje perfecto a la cepa. Un clima extremo con escasas precipitaciones propicia una mínima intervención fitosanitaria, garantizando así una mayor 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 durante la primera quincena del mes de octubre.

VINIFICACIÓN

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas, buscando un vino tradicional sin manipulaciones, resaltando sus características más diferenciales, pero, a la vez, moderno y adaptado al gusto actual. Ligera permanencia de cinco meses en barricas nuevas de roble americano, buscando adquirir finura de color, complejidad de nariz y suavidad en boca.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

La Tinta de Toro refleja su entorno natural en este vino opulento, de color rojo intenso con ribetes violáceos. En nariz, ofrece un tono profundo con más reflejos de fruta negra frente a las notas delicadas de la madera. La boca se llena de sabores especiados, tonos de frambuesa y frutillas negras. Su carnosidad y elegancia hacen de él un vino auténtico, genuino, que muestra la autenticidad de los viñedos de Toro.

