

### 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

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

