

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

VIÑEDO Viñedos de 20 a 30 años, enclavados en suelos pobres, pero ricos en minerales y con un pH óptimo, lo que ayuda a mantener la acidez de la uva. La Tinta de Toro es una variedad autóctona con mucha personalidad que nos permite explicar la historia evolutiva del paisaje y la sostenibilidad del municipio Toresano. Se aplica una viticultura integrada con mínima intervención fitosanitaria.

VINIFICACIÓN Se elabora bajo un concepto más sencillo de elaboración con uvas despalilladas y estrujadas, cortos periodos de maceración de los hollejos y una fermentación controlada a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.

ALÉRGENOS Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Un vino sencillo, con gran personalidad, buen equilibrio, opulento y elegante. Color cereza picota intenso con bonitos ribetes morados. En nariz es expresivo, las fresas silvestres se entrelazan con delicados y armónicos toques de moras, arándanos y una sutil nota a violeta. En boca es fresco, expresa la adaptación de la variedad al territorio.

