

DESCRIPCIÓN 100% Garnacha tinta. Este vino revela el carácter independiente y la determinación de su origen, TORO

VIÑEDO Viñedos propios, con edades entre los 25 y 55 años, procedentes de pequeños parajes ubicados en “Morales de Toro” y “Pedrosa del Rey” que imprimen a este vino su marcada personalidad. Los viñedos se asientan entre los 600 y 700 metros de altitud.

Los terrenos en los que se ubican los parajes oscilan desde los arcillo-arenosos como “La falda del Peral” que aporta a las vides una alta capacidad de drenaje del agua que se retiene en el subsuelo, a otros con una composición cascajosa como “Las Mangas” con capacidad termorreguladora que favorece un correcto proceso de maduración permitiendo, ambos tipos de suelo, expresar al 100% el carácter varietal de la Garnacha de toro.

VENDIMIA La vendimia, tanto mecánica como manual, se realiza teniendo en cuenta la diagnosis zonal y se organiza buscando las temperaturas más frescas (por debajo de los 20 grados), para garantizar los aromas primarios de la Garnacha.

VINIFICACIÓN Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas . Crianza Ligera durante 4 meses en barricas nuevas de roble americano.

ALÉRGENOS Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA Viore Garnacha Roble “4 meses en barrica” es la moderna encarnación de la garnacha tinta, fresca, viva y ligera. Un autentico deleite para los amantes de esta variedad.

A la vista luce un precioso color rojo rubí. En nariz, despliega una paleta frutal intensa a frutas rojas que sutilmente abren paso a las notas propias de la crianza. En boca, recuerda a una golosina de frutos rojos con toques de vainilla. De esqueleto voluminoso y taninos finos. Su paso es elegante, fluido, fresco y muy aromático.

