

DESCRIPCIÓN

100% Tinta de Toro. Este vino revela el carácter independiente y la determinación de su destino de origen, TORO

VIÑEDO

Viñedos propios con edades superiores a 35 años procedentes de varios parajes ubicados en Toro y asentados entre los 600 y 700 metros de altitud .

“El Palo”, “El Huelvo” y “Valdebi” son parcelas de suelos arcillo-arenoso. “La Jara” y “Paredinas” tienen una composición casajosa. Todas ellas se trabajan con viticultura de mínima intervención fitosanitaria, respetando la viticultura tradicional de Toro.

VENDIMIA

La vendimia 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 Tinta de Toro.

VINIFICACIÓN

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas . Crianza ligera durante 5 meses en barricas nuevas de roble americano.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Viore 5 meses es la moderna encarnación de la tinta de toro. Color intenso, granate, con destellos violáceos vivos. Su aroma atemporal, cautivador, mezcla las notas frutales con notas de toffee aportadas por el uso de barricas con un tostado medio-alto. En boca es voluptuoso, generoso, con un frescor reforzado por la frutalidad que le confiere la variedad.

