

TINTO DULCE

COSECHA 2018

Rojo violáceo, de ribete púrpura.
Aromas intensos con recuerdos de
fruta madura, cermeños y moras
de zarza.

En boca suave equilibrado y
en conjunto elegante y fresco.
Retronasal con recuerdos frutales.
Excelente para aperitivo y postre.



LOCALIZACIÓN:

D.O. TORO

TIPO DE SUELO:

Franco arcilloso-calcáreo
con pendientes y ondulaciones

CRIANZA:

En botella

GRADO ALCOHÓLICO:

14 % Vol.

VARIEDAD DE LA UVA:

100% Tinta de Toro

FERMENTACIÓN:

Durante 14 días en depósito
de acero inoxidable

PRESENTACIÓN:

Botella Bordelesa de 75 cl.

TEMPERATURA ÓPTIMA

DE DEGUSTACIÓN:

10-11 °C