

TINTO JOVEN

COSECHA 2018

Vino de un color rubí intenso con ribetes violáceos. En nariz se muestra franco, con una intensa paleta de aromas de frutos rojos y sutiles notas florales. Amplio en boca, con un tanino que ensambla perfectamente un vino intenso, pleno de fruta y recuerdos de regaliz. Con un largo final agradablemente frutado.



LOCALIZACIÓN

D.O. Toro

TIPO DE SUELO

Franco arcilloso-calcáreo con pendientes y ondulaciones

CRIANZA

En botella

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 % Vol.

VARIETADES DE UVA

100 % Tinta de Toro

FERMANTACIÓN

Durante 10 días en depósito de acero inoxidable

MALOLÁCTICA

Depósitos de acero inoxidable

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa de 75 cl.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE DEGUSTACIÓN

15-17 °C