

TINTO

SELECCIÓN ESPECIAL

COSECHA 2010

Color intenso rojo picota con ribete granate; capa media alta, placer aromático, con una nariz muy agradable e intensa, frutas rojas acompañadas, aparecen aromas tostados, aromas de rosas y a frutos secos. Cálido y sensual en boca, que denota muy buena estructura con taninos sedosos. Destaca el regaliz negro y nos trae al paladar sabores a especias. Largo, potente y equilibrado.



LOCALIZACIÓN

D.O. Toro

TIPO DE SUELO

Franco arcilloso-calcáreo con pendientes y ondulaciones

CRIANZA

14 meses barricas de roble francés

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 % Vol.

VARIETADES DE UVA

100% Tinta de Toro

FERMENTACIÓN

Durante 7 días en depósito de acero inoxidable

MALOLÁCTICA

En barrica de roble francés

PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa cónica de 75 cl.

TEMPERATURA ÓPTIMA DE DEGUSTACIÓN

16-18 °C. Para una óptima degustación, recomendamos decantarlo antes del servicio (15-20 minutos).