

# TINTO DULCE

## COSECHA 2015

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