

TINTO PREMIUM

COSECHA 2010

De sorprendente elegancia, este tinto poderoso se presenta a la vista de color rojo intenso con ribetes granates. Atractivo en nariz, intensidad de aromas de fruta compotada, de almendra fresca, de flores blancas acompañado con matices minerales de grafito. Su paso en boca es fresco, expresivo, armónico con un tanino maduro perfectamente afinado, que nos hace recordar frutos rojos y regaliz, junto con la sutileza de los cocos de la madera.



LOCALIZACIÓN

D.O. Toro

TIPO DE SUELO

Franco arcilloso-calcáreo con pendientes y ondulaciones

CRIANZA

6 meses barricas de roble francés

GRADO ALCOHÓLICO

14 % 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).