



UVAS

“Tinta de Toro” 100%. Procedente de viñedos viejos.

ELABORACION

Este vino no ha estado sujeto a filtrados en profundidad ni a estabilizaciones a bajas temperaturas, por lo que en él conservamos toda su plenitud.

ENVEJECIMIENTO

Permanencia en barricas nuevas de roble francés durante 20 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo picota con ribetes granates. Notas tostadas de buena madera junto a la mejor expresión varietal de uva madura. Gran estructura en boca, aforrado de taninos maduros y carnosos. Muy genuino, elegante, lleno de tipicidad. Con toda seguridad no le dejara indiferente.

