

# PEÑAMONTE Cosecha



## UVAS

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos controlados con bajas densidades de plantación, unido al terreno y a las favorables condiciones climáticas de la zona disponemos de un fruto excepcional.

## ELABORACION

Elaboración con uvas despalilladas y estrujadas, cortos periodos de maceración de los hollejos y una fermentación controlada a baja temperatura, hacen preservar al máximo los aromas y sabores propios del fruto.

## NOTAS DE CATA

Color cereza picota intenso de bonitos tonos morados. Aromas conjuntados de frutillas negras, moras, arandanos con una sutil nota de flor de violeta. En bocas es carnoso, afrutado, con una punta de frescor que lo hace muy agradable. Final largo y persistente.

