

DO TORO 2022

Es un vino surgido en la milla de Oro de esta Denominación de Origen. La variedad Tinta de Toro muestra todo su potencial gracias al origen y ubicación de su viñedo y a su cuidada elaboración, exponiendo la expresividad, elegancia y sutileza de este magnífico vino.

VARIEDAD:

100% Tinta de Toro

VIÑEDOS: Viñedos de más de 40 años localizados en Valdefinjas, en terrenos arenosos sobre fondo calcáreo en la margen izquierda del río Duero

ELABORACIÓN:

Fermentado en depósitos de acero inoxidable de poca capacidad, criado durante 11 meses en barrica de roble francés de diferentes tostados

NOTAS DE CATA:

Fase visual: Color rojo rubí muy intenso, con brillantes tonos azulados.

Fase olfativa: Muy expresivo en nariz con frescos aromas de frutas rojas y negras como ciruela, guinda, mora y fresa. Elegantes toques terciarios de su paso por barrica, como café, especias y regaliz.

Fase gustativa: Vino de alta expresividad, estructurado y carnoso, pero aterciopelado y sutil en el paladar, con final largo y persistente.

MARIDAJE: Ideal para combinar con todo tipo de carne roja, guisos, quesos curados o jamones ibéricos.

