



VARIETALES:
Tinta de Toro

D.O.: Toro

Descripción:

La alta pluviometría de la región, acompañada de una presión de enfermedades muy alta, especialmente en Rueda, y una maduración muy temprana, son los grandes marcadores de la añada. En 2020, nos alegramos de celebrar la plena certificación ecológica en Rueda (como en Toro desde 2018). De forma única y excepcional, la vendimia comenzó en ambas bodegas (Toro y Rueda) el mismo día, el 3 de septiembre. Para los rojos, son fechas muy tempranas.

Vinificación:

Pre-fermentación en frío durante 4 a 5 días a 6°C con extracción sostenida, perforación de tapones y remontados antes de la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica y alcohólica en depósitos con forma de huevo. Una parte es fermentada en tanques de acero inoxidable. No se agregó SO₂.

Nota de Cata:

Color púrpura oscuro y denso. El vino es notablemente fresco en nariz y extraordinariamente profundo al mismo tiempo. Aromas primarios dominan, bayas roras silvestres y cerezas frescas. El ataque es fresco, vivo, gracias a su acidez. El boca es voluptuoso, marcado por matices de grosella, saúco y pimentón. Delicado, redondo y estructurado al mismo tiempo con la firma tánica natural del Tempranillo.