

CAMPO ELISEO Cuvee Alegre Toro DO



VARIETALES: 100% Tinta de Toro

D.O.: Toro

Crianza:

10 meses. En parcelas separadas desde el principio hasta el final de la crianza. Cada lote hace su crianza por separado.

Vinificación:

Prefermentación en frío durante 4 a 5 días a 6°C con extracción sostenida, bazuqueo y remontado antes de la fermentación alcohólica. Tras la fermentación, periodo prolongado de maceración (1 mes) sin remontado. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Barricas nuevas y también barricas de segundo uso. Levadura indígena.

Nota de Cata:

Color: Rojo Tinto.

Nariz: En nariz es expresivo, recuerdos de frutos rojos y ligeras notas especiadas.

Boca: En boca es de intensidad media equilibrado y suave. Aromas de canela y maderas nobles.

Maridaje: Caza, asado de cordero, cazuela de vacuno, pastel de chocolate.