

CAMPO ELISEO Toro DO



VARIETALES: 100% Tinta de Toro

D.O.: Toro

Crianza:

Reproducción separada por parcelas hasta el final del envejecimiento. 16-18 meses. Embotellado sin filtrar.

Vinificación:

Dos procesos principales de vinificación: - Vinificación «integral». Después de la mesa de selección, las bayas entran en barricas nuevas de roble francés para fermentar. «Prefermentación» : maceración en frío, 6 ° C, durante cuatro a cinco días en piletas de hormigón. Seguido de una fermentación alcohólica tradicional con bombeo para extracción. Una vez completada la fermentación y después de probar el resultado, dejamos que el vino se macere durante aproximadamente tres semanas, para extraer los taninos y obtener una estructura fina. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Levadura indígena

Nota de Cata:

Color: Color oscuro intenso y agradable concentración.

Nariz: En nariz, con aromas de grosella negra y mora

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

Maridaje: Juego, cordero asado, carne de res en salsa, pastel de chocolate.