



*Sé cómo es necesario, en la colina de llamas,
penar, sudar y un sol abrasador
para engendrar mi vida y darme un alma;
mas no seré yo ingrato ni malvado.*



CEPA

100% Tinta de Toro.

Variante del famoso Tempranillo, es la cepa de vino tinto español por excelencia que nace en el corazón de la Rioja y del Rio del Duero - Ofrece vinos aromáticos y muy finos - Principal cepa de la denominación TORO.

AÑADA 2013

Este año ha sido bastante más lluvioso de lo normal y con un invierno con temperaturas menos frías de lo normal. A finales de abril se produjo una fuerte helada que afectó a los viñedos de Burdigala y a los viñedos de Villafranca, pero no al resto de los viñedos de la DO Rueda. Las lluvias siguieron en la primavera pero el viñedo se desarrolló sano y con buen vigor. Este 2013 se caracterizará por tener menor grado alcohólico, mucho color y una sensación en boca muy equilibrada. Realmente pensamos que ha sido un muy buen año en España a pesar de las condiciones climáticas.

ANÁLISIS

GRADO	14,5 % vol.
PH	3,82
ACIDEZ TOTAL	5,10/l H2SO4
ACIDEZ VOLATIL	0,63/l H2SO4
AZÚCARES RESIDUALES	2,2 g/l

VIÑEDO

Suelo

Suelo pobre, arenoso y con láminas de arcilla en profundidad. Abundante grava y canto rodado.

Densidad de plantación

1.000 cepas/ha podadas en vaso.

Clima

Continental, pluviometría de 300-350 mm concentrada en otoño-invierno. Muy cálido y seco durante el verano con importantes variaciones de temperatura (día/noche).

Edad media de las vides

20 años.

Rendimiento

4.500 kg/ha.

Origen/Localización

La denominación TORO se extiende a 2 provincias: la provincia de ZAMORA y la provincia de VALLADOLID. El relieve está constituido por una meseta y un pequeño valle hacia el río. Las vides se sitúan entre los 620 y los 750 metros de altitud.

ELABORACIÓN

Vendimia

Vendimia manual en banasta y selección manual en mesa antes y después del despallado.

Vinificación

Prefermentativa en frío, durante 4 – 5 días a los 6 °C, en cubas de 80 hL con sombrero flotante, y fermentación alcohólica con estrujados, descubes y remontados realizados con regularidad – Al final de la fermentación, y como consecuencia de las catas, dejamos macerar el vino sobre lías durante una semana con el fin de extraer una estructura tánica finamente trabajada - Fermentación maloláctica en barrica francesa de grano fino y tanque de acero inoxidable.

Crianza

6 meses en barrica 100% roble francés.

CATA

Capa media-alta, picota madura.

Intensidad media. Recuerdos a fruta roja madura y violetas.

En boca tiene una entrada amable con una estructura media y equilibrada. La fruta roja vuelve a aparecer en boca, notas de monte bajo, regaliz y cacao.

SUGERENCIAS

Aperitivos con base de embutido ibérico. Queso curado de leche de oveja. Estofado de ternera roja.

AWARDS 2012

GOLD MEDAL - CINVE 2014

AWARDS 2011

15/20 - EL MUNDO VINO

16-18°C

4-5 AÑOS

