FICHA COMERCIAL

Damalisco Crianza

Región	D.O. Toro
Variedades	100% Tinta de Toro

WEINBERG: 30 bis 60 Jahre alter Weinberg, der auf einer Höhe zwischen 600 – 700 m liegt. Verschiedene Bodentypen, die alle sandig sind, Kies aufweisen und kühlere Unterböden besitzen.

HERSTELLUNG: Die entrappten Trauben bleiben 6 bis 8 Tage im Tank um eine kräftigere Farbe und ein stärkeres Arom zu erlangen. Danach wird die Temperatur auf 18ºC erhöht und für die alkoholische Gärung die Hefe zugesetzt. Diese Gärung dauert um die 15 Tage, in den mehrere Remontagen sowie mindestens zwei Derastagen durchgeführt werden. Es folgen der Ausbau und die Mikro-Oxigenation, die einen Monat lang dauert. Danach wird die malolaktische Gärung in Gang gesetz.

Nach einem Abstich bleibt der Wein in neuen Barriquen aus amerikanischen und französichen Eichen. Er wird geklärt, stabilisiert und in Flaschen abgefüllt, wo er mindestens 6 Monate in unseren Kellern ruht, bevor er auf den Mark gebracht wird.

ANALYTIK	
Grado alcohólico	14 %
Acidez	5 g/l
Azucares	1 g/l

CATA:

Im Glas zeigt der Damalisco Crianza einen kirschroten Mantel mit lila Tönen. In der Nase gibt er intensive Aromen nach roten und schwarzen Beeren. Sanfte und saftige Gerbstoffe .Lang im Abgang

MARIDAJE:

RODRÍGUEZ SANZO S.L C/ Manuel Azaña 11, 47014 VALLADOLID (ESPAÑA)
☎+34 983 150 150 fax: +34 983 150 151 www.rodriguezsanzo.com ✉ tienda@valsanzo.com