



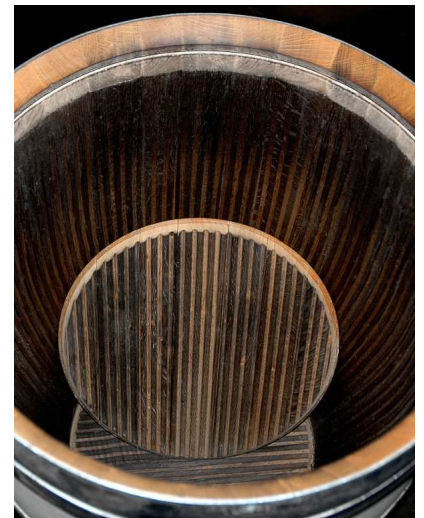
Damalisco Roble

Gebiet	D.O. Toro
Rebsorte	100% Tinta de Toro



WEINBERG: 15 bis 35 Jahre alte Parzellen, die auf einer Höhe zwischen 650 und 720 m liegen. Der Boden besteht aus Sand mit Kies, der Unterboden ist kälter und lehmiger, darunter verdichteter Lehm hält Feuchtigkeit im Untergrund.

HERSTELLUNG: Kalte Mazeration für mindestens 4 Tage vor der Gärung. Die Farbe stabilisiert sich nach dem Pressen bei der Mikro-Oxygenation. Nach der malolaktischen Gärung ruht der Wein im Winter in Tank und danach in **neuen Barriques aus Amerikanischer Eiche, die Einschnitte in ihren Innenräume besitzen um die Kontaktfläche um 75% zu erhöhen** nach einer 6-8 monatige Alterung wird der Wein in Flaschen abgefüllt.



ANALYTIK	
Alcohol	14,5 %
Säure	4,5 g/l
Restzucker	2 g/l

VERKOSTUNG:

Schöner kirschroter Mantel mit Purpur Nuancen. Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten und Vanille. Mittlerer Körper und raffiniert süßes Ende.



PAARUNG VON DIESEM WEIN:

