



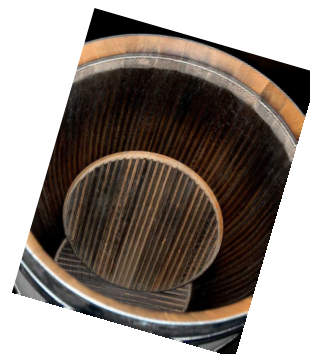
## DAMALISCO ROBLE

### DO TORO

85% Tempranillo

15% Garnacha

Alc: 14%



#### VIÑEDO:

Se sitúan en diferentes parcelas entre 650 y 720 m de altitud, edades comprendidas entre 15 y 35 años.

El suelo está formado por arenas con gravas y piedras.

Subsuelos más frescos con mayor porcentaje de arcillas compactadas que mantienen la humedad.

#### ELABORACIÓN:

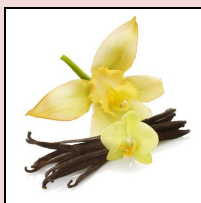
Maceración en frío durante un mínimo de 4 días antes de comenzar la fermentación.

Tras el prensado, el vino es micro-oxigenado para estabilizar el color. Después de la fermentación maloláctica reposa en tanques durante el invierno para pasar posteriormente a barricas nuevas de roble francés. Son barricas especiales con incisiones interiores que aumentan la superficie de contacto un 75%.

Tras una crianza de 6-8 meses es embotellado.

#### CATA:

Capa rojo cereza con matices púrpura. Aromas a frutos negros y rojos, con toques de vainilla. Cuerpo medio y final goloso. Destaca por su frescor.



#### MARIDAJE:

Acompaña fenomenalmente todo tipo de carnes, guisos y platos de cuchara. También muy bien con sushi.