



Damalisco Roble

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



VIÑEDO: Se sitúan en diferentes parcelas entre 650 y 720 m de altitud, con 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. Por debajo arcillas compactadas que mantienen la humedad en el subsuelo.

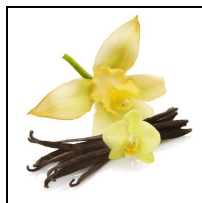
ELABORACIÓN: Maceración en frío durante un mínimo de 4 días antes de comenzar la fermentación. Tras el prensado el vino es micro-oxigenado para estabilizar el color. Después de la fermentación maloláctica reposa en tanques durante el invierno para pasar posteriormente a barricas nuevas de roble americano; barricas especiales con incisiones interiores que aumentan la superficie de contacto un 75%. Tras una crianza de 6-8 meses es embotellado.



ANALITICA	
Grado alcohólico	14,5 %
Acidez	4,5 g/l
Azúcares	2 g/l

CATA

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



MARIDAJE:

