



Las Tierras de Javier Rodríguez “Finca El Teso”

2011

95 Puntos Peñín – Edición limitada: 1106 bot. y 20 magnun

Denominación	D.O. Toro
Varietal	100% Tinta de Toro

VIÑEDO: Procedente de una sola viña situada en el Pego, a 830 m de altitud, suelos de guijarro, plantada en 1886, viña prefiloxérica.



ELABORACIÓN: La uva se recoge en cajas y es seleccionada en bodega en la mesa de selección. Se protege con nieve carbónica antes de pasar a los tinos de madera donde fermenta y permanece con los hollejos durante un periodo de 25-30 días. Después del prensado se pasa a barricas nuevas de 225, 300 y 500 litros donde finalmente se realiza la fermentación maloláctica.

El vino permanece con sus lías durante el invierno y posteriormente se trasiega para llevarlo a barricas nuevas y de segundo año donde permanece durante tres años. Las barricas están compuestas en un 80 % de roble francés y un 20% de roble americano.

ANALITICA

Grado alcohólico	15 %
Acidez	5 g/l
Azúcares	1 g/l

CATA:

Las Tierras de Javier Rodríguez “Finca el Teso” muestra una capa oscura muy intensa, en capa fina se perciben matices rubí. En nariz domina la fruta negra madura adornada por notas de fruta compotada y mucha mineralidad. En boca volvemos a encontrar estos sabores pero con muchas más contundencia, ya que es un vino muy corpulento, de taninos maduros y jugosos. De gran persistencia y mineral



MARIDAJE:

