



NOTAS DE CATA

Capa alta, picota madura. Fruta roja madura en nariz, elegantes notas balsámicas hacen que la nariz sea fina y larga. En boca tiene una entrada amable, estructura media y tanino maduro. Los aromas en boca vuelven a recordar a frutos rojos, regaliz, y notas especiadas procedentes de la crianza. Final medio.

PUNTUACIONES

AWARDS 2012 91 pts - GUIA PEÑIN
AWARDS 2011 17/20 "Prodigious !"
V2VIN AWARDS 2010 SILVER MEDAL -
XV EDICIÓN NACIONAL VII
INTERNACIONAL DE LOS PREMIOS
ZARCILLO

CEPA

100% Tempranillo. Es la cepa de vino tinto español por excelencia que nace en el corazón de la Rioja y del Rio del Duero - Ofrece vinos aromáticos y muy finos - Principal cepa de la denominación TORO.

VIÑEDO

Suelo

Suelo pobre, arenoso y con láminas de arcilla en profundidad. Abundante grava y canto rodado.

Densidad

1.000 cepas/ha podadas en vaso.

Clima

Continental, pluviometría de 300-350 mm concentrada en otoño-invierno. Muy cálido y seco durante el verano con importantes variaciones de temperatura (día/noche).

Edad media de la vides

20 años.

Rendimiento

4.500 kg/ha.

Origen / Localización

La denominación TORO se extiende a 2 provincias: la provincia de ZAMORA y la provincia de VALLADOLID. El relieve está constituido por una meseta y un pequeño valle hacia el río. Las vides se sitúan entre los 620 y los 750 metros de altitud.

ELABORACIÓN

Vendimia

Vendimia manual en banasta y selección manual en mesa antes y después del despalillado.

Vinificación

Prefermentativa en frío, durante 4 - 5 días a los 6 °C, en cubas de 80 hL con sombrero flotante, y fermentación alcohólica con estrujados, descubes y remontados realizados con regularidad - Al final de la fermentación, y como consecuencia de las catas, dejamos macerar el vino sobre lías durante una semana con el fin de extraer una estructura tánica finamente trabajada - Fermentación maloláctica en barrica francesa de grano fino y tanque de acero inoxidable.

Crianza

6 meses en barrica 100% roble francés.

LA AÑADA

En Toro y Rueda, resultó más fácil que en Francia, porque el verano fue bueno y seco, y la presión del mildiu mucho más baja. Las temperaturas fueron un poco más bajas que las normales en esa época pero con una insolación máxima. Esta situación permitió a los viñedos desarrollar un ciclo de madurez en unas excelentes condiciones, sin bloqueo. Este año, nuestras previsiones apuntan a un vino de excelente calidad, seguramente una cosecha caracterizada por la elegancia y la finura, con fruta y complejidad.