

*100% Tempranillo. Les raisins ont été soigneusement sélectionnés, afin d'obtenir une fraîcheur optimale. Nos techniques de vinification, à la fois modernes mais également traditionnelles nous permettent de développer toute l'intensité de nos vins. Une expression jeune et fraîche du Tempranillo.*

## CÉPAGE

100% Tempranillo. Cépage rouge espagnol par excellence né au coeur de la Rioja et du Rio del Duero. Il donne des vins aromatiques et de très grande finesse. Principal cépage de l'appellation TORO.

## VIGNOBLE

### *Terroir*

Sol pauvre, aride, argileux en profondeur, avec beaucoup de galets roulés en superficie.

### *Densité de plantation*

1.000 pieds /ha taillés en gobelet.

### *Climat*

Continental, pluviométrie de 300-350 mm, concentrée en automne-hiver. Très chaud et sec durant l'été avec des variations de température (jour/nuit) importantes.

### *Age moyen des vignes*

20 ans.

### *Rendement*

4.500 kg/ha.

### *Origine localisation*

L'appellation TORO se répartit sur deux provinces : la province de ZAMORA et la province de VALLADOLID. Le relief est constitué d'un plateau et d'un vallon vers le fleuve. Les vignes se situent entre 620 et 750 mètres d'altitude.

## ELABORATION

### *Vendanges*

Vendange manuelle en cagette puis tri manuel sur tapis roulant avant et après éraflage.

### *Vinification*

Préfermentaire à froid pendant 4 - 5 jours à 6°C dans cuves de 80 hL à chapeau flottant puis fermentation alcoolique avec des pigeages, délestages et remontages réguliers - A la fin de la fermentation, et suite aux dégustations nous laissons macérer le vin environ 1 semaine de façon à extraire une structure tannique finement travaillée - Fermentation Malolactique en barrique française à grains très fins et cuve en acier inoxydable.

### *Elevage*

6 mois en barriques 100% de chêne français.

## LE MILLÉSIME

À Toro et Rueda, ce fut plus facile qu'en France car l'été a été beau et sec, et la pression du mildiou bien moindre. Les températures ont été un peu moins fortes que les normales saisonnières mais avec un ensoleillement maximum. Cette situation a permis à la vigne d'avoir un cycle de maturité dans de très bonnes conditions, sans blocage. Pour les cépages rouges, la vigne a débouffé début avril d'une manière franche et homogène. Les maturités ont eu une avance de 10 à 15 jours, avec beaucoup de fruit et un bon équilibre. Nos volumes sont supérieurs à 2013, dans la dénomination d'origine Toro il s'est vendangé cette année 23.000 tonnes contre 17 000 tonnes l'an passé. Un millésime d'élégance, de finesse, avec du fruit et de la complexité.



## DÉGUSTATION

Belle robe rouge profond. Ce vin se montre très expressif au nez, avec un retour de fruits rouges, de caramel et de notes vanillées. L'entrée en bouche est ample, structurée, avec des tanins souples. Nous retrouvons des arômes de fruits rouges, de vanille et de légères notes de balsamique.

## SUGGESTIONS

En apéritif avec des charcuteries ibériques. Fromage jeune au lait de brebis. Veau mariné dans une crème balsamique.

## RÉCOMPENSES

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

## TEMPÉRATURE

16-18°C

## CONSOMMATION

4-5 ANS