

# Damalisco

## Roble

### DO Toro



#### VIÑEDO

Viñedo situado en diferentes parcelas entre 650 y 720 m de altitud y de entre 15 y 35 años.

El suelo está formado por arenas con gravas y piedras. Subsuelos frescos con un alto porcentaje de arcillas compactadas que mantienen la humedad.

#### ELABORACIÓN

Maceración en frío durante un mínimo de 4 días. Tras el prensado, el vino es micro-oxigenado para estabilizar el color.

Después de la fermentación maloláctica reposa en tanques durante el invierno y posteriormente se trasiega a barricas nuevas de roble francés.

Son barricas especiales con incisiones interiores que aumentan la superficie de contacto un 75 %  
Tras una crianza de 2 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.



DO Toro



85% Tinta de Toro  
15% Garnacha Tinta



Mínimo de 2 meses  
en barricas de  
roble francés de  
225 l



14 % alc.



Todo tipo de carnes,  
guisos y platos de  
cuchara. Fenomenal  
con sushi.

