

La Viña de Amaya

D.O Toro
90% Tempranillo
10% Garnacha



Historia del vino

Viñedo de 1940 seleccionado exclusivamente para Amaya sumiller y WSET e hija del enólogo de esta bodega: Juntos, uniendo los conocimientos de ambos, han creado este fresco y elegante vino de Toro

Elaboración

Un tercio de la uva se fermenta con raspones con el fin de potenciar fruta y frescura. La temperatura de fermentación se mantiene entre 20-24°C, y la fermentación maloláctica se realiza inmediatamente acabada la alcohólica para mantener los aromas primarios.

Seguidamente, pasa a barricas de segundo y tercer año de robles francés y americano de diferentes tamaños, donde gana en complejidad y sedosidad.

Ficha técnica

% 14,5°

 12 meses en barrica.

Cata

Visual: este vino muestra un precioso color cereza con matices rojos.

Olfativa: aromas a fruta negra madura, frutillos rojos, vainilla, chocolate y especias.

Gustativa: aterciopelado en boca, de cuerpo medio alto, con mucha fruta adornada y final fresco.

Maridaje

