

LAS TIERRAS

de Javier Rodríguez

EL PEGO

DO Toro



VIÑEDO

Situados en El Pego, a una altitud media de 720 m.
Suelos arenosos con alto contenido en grava.

ELABORACIÓN

Una parte fermenta en tinos de roble francés y otra parte en acero inoxidable. De esta manera se incrementa la complejidad sin perder nada de fruta.
Fermentación maloláctica en tinos de madera.
Posteriormente pasa a barricas de segundo año en las que permanece durante 12 meses .

CATA

Capa oscura color cereza picota, en capa fina se perciben matices púrpura. En nariz domina la fruta negra madura adornadas por notas de vainilla. Taninos maduros y jugosos.
Equilibrado y graso



DO Toro



100% Tinta de Toro



12 meses en barrica de roble francés y Americano



14.5 % alc.



Quesos y embutidos, guisos y carnes.