

LAS TIERRAS

de Javier Rodríguez

EL TESO ALTO

Vino de pago **DO Toro**



VIÑEDO

Procedente de una sola viña situada en el Pego, a 830 m de altitud. Suelos de guijarro, plantada en 1886, viñas prefiloxéricas.

ELABORACIÓN

Una vez seleccionada la uva en mesa de selección, se fermenta en barricas nuevas de 500 litros, en las que permanecerá hasta Navidad con sus hollejos. Para evitar la oxidación se protege durante este tiempo el sombrero con nieve carbónica.

Tras el prensado el vino pasa a barricas nuevas en las que hace la fermentación mololáctica en primavera, seguidamente se trasiega a barricas de segundo año. Estas barricas acogen el vino durante 24 meses. Después de esta crianza, seleccionamos el lote final de barricas. El vino permanece 12 meses en fudres de roble francés de 1000 l.

CATA

De capa oscura muy intensa, en capa fina se perciben matices rubí. En nariz domina la fruta negra madura adornada por notas de fruta compotada y mucha mineralidad. En boca se encuentran de nuevo estos sabores pero con mucha más contundencia ya que es un vino muy corpulento, de taninos maduros y jugosos. Gran persistencia y mineral.



DO Toro



100% Tinta de Toro



36 meses en barrica de 300l de roble francés



15 % alc.



Asados, guisos de carne y carne a la parrilla. Quesos curados y pescados contundentes.