

Las Tierras

de Javier Rodríguez

Extinta

DO Toro



VIÑEDO

Compuesto en su totalidad de viñas prefiloxéricas y de pie franco ubicadas sobre tres suelos diferentes en su composición:

En San Román de Hornija el suelo es poco profundo y arenoso; el viñedo de Morales de Toro data de 1962 y es de suelos arcillosos y profundos y, por último, la viña ubicada en El Pego data de 1875 y es de suelos francoare nosos.

ELABORACIÓN

Rigurosa selección de la uva que se recoge en cajas para su mejor selección y conservación. Ya en bodega, se selecciona en mesa para asegurarnos que sólo la uva en perfectas condiciones llegue al tanque. Fermentación lenta y contralada en tinos de roble francés, donde permanece con sus hollejos durante un periodo de 25-30 días, periodo tras el que se prensa y se trasiega a barricas nuevas donde se lleva a cabo la fermentación maloláctica en primavera. Después de una crianza de 24 meses en barrica, pasa a depósito de hormigón antes de ser embotellado.

CATA

Tonalidades púrpura en capa alta sobre el fondo color negro picota. En nariz, fruta negra y madura, café, toffe y tinta china. Taninos jugosos y maduros; corpulento, muy bien estructurado y de una exquisita amplitud.



100% Tinta de Toro



24 meses en barricas de 225,300 y 500l l. de roble francés



15 % alc.



Quesos, guisos de carne y carne a la parrilla.