

Rodríguez & Sanzo

Gotas de Noche

DO Toro



- La alternativa a los vinos tintos en tiempos de calor.
- Edición limitada: 3.200 botellas.
- Energizante acidez que te hará querer repetir y repetir.

ELABORACIÓN

Este clarete procede del sangrado de Tinta de toro de más de 80 años de edad, acariciado por Garnacha, Verdejo y Albillo de vendimia temprana.

Los mostos de estas últimas se mantienen a 6°C mientras esperan al rico mosto de la Tinta de Toro que enriquece la mezcla con aromas, y equilibra el grado con la frescura de la garnacha y las variedades blancas. El conjunto ensamblado fermenta en barricas de roble francés de segundo uso de 600l. donde permanece con sus lías durante 3 meses.

CATA

Sinfonía de fruta negra, frutillos rojos, flores, fruta blanca y balsámicos.

Volvemos a encontrar la fruta en boca donde aparece también su paso por madera en forma de cuerpo. Paso firme y buena tensión .

Excelente compañero de pasta, arroces y verduras. Ideal con salazones y con un lechazo bien asado, donde su afilada acidez limpia el paladar y nos otorga el placer de disfrutar aún más del siguiente bocado.



DO Toro



*Tempranillo,
Garnacha,
Verdejo y Albillo*



*3 meses en
barricas de roble
francés*



13,5 % alc.