

RODRÍGUEZ & SANZO

Whisky Barrel



VIÑEDO

Cepas de más de 60 años. El viñedo se encuentra situado en San Román de Hornija, a una altitud media de 720m. Destacan los suelos por ser arenosos con mucha piedra de tamaño grande. Subsuelos arcillosos y profundos.

ELABORACIÓN

La uva se recoge en cajas y es seleccionada en bodega mediante mesa de selección. Se enfría con nieve carbónica antes de pasar a los tinos de madera donde fermenta y permanece con los hollejos durante un periodo de 25-30 días. Ya en bodega el vino realiza la fermentación maloláctica. Una vez finalizada, tiene una crianza de 18 meses en barricas de whisky. Por último, reposa durante 12 meses en botella antes de salir de la bodega.

CATA

Vino muy aromático, con matices de fruta negra madura, especias, chocolate, matices tostados (humo).

Estructurado en boca pero muy graso y de taninos dulces, con mucho volumen y un amable final

¿Por qué en barricas de whisky?

El whisky ha eliminado gran parte de los taninos de la barrica nueva por dilución con el alcohol, por lo que las barricas, aunque nuevas apenas tienen aporte tánico. De esta forma el vino no se endurece y se permiten crianzas más largas. Como la barrica queda aromatizada por el whisky, este sutil matiz le aporta complejidad



DO Toro



100% Tinta de Toro



18 meses en barricas de roble de whisky



15% alc.



Carne roja, guisos de caza, quesos viejos y muy curados.