

Damalisco Roble DO Toro



VIÑEDO

Viñedo situado en diferentes parcelas entre 650 y 720 m de altitud y de entre 15 y 35 años.

El suelo está formado por arenas con gravas y piedras. Subsuelos frescos con un alto porcentaje de arcillas compactadas que mantienen la humedad.

ELABORACIÓN

Maceración en frío durante un mínimo de 4 días. Tras el prensado, el vino es micro-oxigenado para estabilizar el color.

Después de la fermentación maloláctica reposa en tanques durante el invierno y posteriormente se trasiega a barricas nuevas de roble francés.

Son barricas especiales con incisiones interiores que aumentan la superficie de contacto un 75 %. Tras una crianza de 2 meses es embotellado.

CATA

Capa rojo cereza con matices púrpura. Aromas a frutos negros y rojos, con toques de vainilla. Cuerpo medio y final goloso. Destaca por su frescor.



DO Toro



*85% Tinta de Toro
15% Garnacha Tinta*



*Mínimo de 2 meses
en barricas de
roble francés de
225 l*



14 % alc.



*Todo tipo de carnes,
guisos y platos de
cuchara. Fenomenal
con sushi.*