



LAS TIERRAS

EL PEGO

DO Toro

Vino de Pueblo

VIÑEDO

Situados en El Pego, a una altitud media de 720 m. Suelos arenosos con alto contenido en grava.

ELABORACIÓN

Una parte fermenta en tinos de **roble francés** y otra parte en **acero inoxidable**. De esta manera se incrementa la complejidad sin perder nada de fruta. Fermentación maloláctica en tinos de madera. Posteriormente pasa a **barricas** de segundo año en las que permanece durante **12 meses**.



DO Toro



100% Tinta de Toro



12 meses en barrica de roble francés y Americano



14.5 % alc.



Quesos y embutidos, guisos y carnes.

CATA

Capa oscura color cereza picota, en capa fina se perciben matices púrpura. En nariz domina la fruta negra madura adornadas por notas de vainilla. Taninos maduros y jugosos. Equilibrado y graso