

Las Tierras Garnacha DO Toro



VIÑEDO

Viñedo formado por viñas de 60 a 80 años de edad situado en San Román de Hornija a una altitud de 670 metros. Suelos arenosos y clima continental. Esta es una de las pocas zonas con suelos terciarios al norte del Duero.

ELABORACIÓN

Debido a la heterogeneidad del viñedo, se hace imprescindible la mesa de selección, donde se separan los agraces (pequeños racimos en verde)

La fermentación se realiza en acero inoxidable a 20°C. Es posible realizarla con levaduras indígenas debido al aislamiento del viñedo.

Recube en caliente, sobre densidad 1000. Se baja la temperatura a 16°C para mantener un final de fermentación lento. Fermentación maloláctica parcial, se interrumpe para mantener la tensión y los aromas primarios.

Maceración sobre lías durante tres meses tras los que decantamos el vino definitivo mezclando con un 10-15% de Tinta de Toro de la misma subzona que ya ha realizado la maloláctica en barricas nuevas de 500l

CATA

Color cereza con destellos púrpura, aromas de frambuesa, grosellas, con matices de fruta negra y pastelería.

MARIDAJE

Arroces, pasta, salazones y carne de cerdo ibérico.



DO Toro



85% Garnacha Tinta
15% Tinta de Toro



14.5 % alc.