



# Las Tierras de Javier Rodríguez Original

DO Toro

100% Tinta de Toro

15% Alcohol



**VIÑEDO:** Procedente de **tres viñas prefiloxéricas ubicadas en suelos diferentes**. La viña de **San Román de Hornija** fue plantada en **1945**, de suelo poco profundo, arenoso con mucha piedra de tamaño grande, el subsuelo es arcilloso y profundo. La viña de **Morales de Toro** posee un suelo arcilloso y profundo y data de **1962**. La tercera parcela es la más amplia y antigua, plantada en **1875** está compuesta por suelo franco arenoso con un alto contenido en guijarros.

**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 **tinós de madera donde fermenta** y permanece con los hollejos durante un periodo de 25-30 días. Se realizan maceraciones prefermentativas y post-fermentativas.

El vino pasa a barricas donde realiza la fermentación maloláctica. Acabada la fermentación maloláctica tiene un periodo de crianza en barrica (compuestas en un 60 % de roble francés y un 40% de roble americano).

**En total tiene un periodo de crianza con madera entre 16 - 18 meses.** Por último reposa 12 meses en botella, antes de salir de la bodega.

**CATA:** Color negro picota, con tonalidades púrpura intenso. Aromas a frutas negras maduras, café, toffe, tinta china. Muy corpulento, de taninos maduros y jugosos, de mucha estructura, amplio y sabroso.

## MARIDAJE:

Quesos, guisos de carne y carne a la parrilla

