

Rodríguez & Sanzo

Gotas de Noche

DO Toro



- La alternativa a los vinos tintos en tiempos de calor.
- Edición limitada: 3.200 botellas.
- Energizante acidez que te hará querer repetir y repetir.

ELABORACIÓN

Este **clarete** procede del **sangrado** de **Tinta de toro** de más de 80 años de edad, acariciado por **Garnacha, Verdejo** y **Albillo** de vendimia temprana.

Los mostos de estas últimas se mantienen a 6°C mientras esperan al rico mosto de la Tinta de Toro que enriquece la mezcla con aromas, y equilibra el grado con la **frescura** de la garnacha y las variedades blancas.

El conjunto **ensamblado** fermenta en barricas de roble francés de segundo uso de 600l. donde permanece con sus lías durante 3 meses.



DO Toro



Tempranillo,
Garnacha,
Verdejo y Albillo



3 meses en
barricas de roble
francés



13,5 % alc.

CATA

Sinfonía de fruta negra, frutillos rojos, flores, fruta blanca y balsámicos.

Volvemos a encontrar la **fruta en boca** donde aparece también su **paso por madera** en forma de **cuerpo**. Paso firme y buena tensión .

Excelente compañero de pasta, arroces y verduras. Ideal con salazones y con un lechazo bien asado, donde su afilada acidez limpia el paladar y nos otorga el placer de disfrutar aún más del siguiente bocado.