



Tras la Yesca

Bio - 12 meses

DO Toro

VIÑEDO

Tempranillo, edad 25-55 años, altitud 625-750 m. Suelos arenosos con gravas y subsuelos calizos. Hace unos años este viñedo se vio afectado por la yesca, un mal que ataca al viñedo y debilita las cepas hasta reducirlas al mínimo. Sin embargo, apostamos por la innovación y la investigación, y de la mano de la cultura vitivinícola que ya se conocía, se desarrollaron diversos sistemas para fortalecer estas cepas y crear un vin singular.

ELABORACIÓN

Javier Rodríguez consiguió crear un vino de lo imposible. Un vino casi heroico, que nace de unas cepas supervivientes y fuertes, un vino singular de la D.O Toro.

Elaborado en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura para preservar los aromas frutales y frescura en boca.

Crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

CATA

Vino de estilo armonioso, aromático, de cuerpo medio y elegante, perfecto para el gran público.



100% Tinta de Toro



12 meses en barricas de roble francés y americano



14 % alc.



Guisos y asados.
Pescados contundentes.