

VARIEDAD

100% Tinta de Toro

ENVEJECIMIENTO

14 meses en barrica de roble francés «Allier»
y 12 meses en botella

FASE VISUAL

En la copa, luce un color rojo cereza picota con matices violáceos en capa fina. Limpio, muy brillante y con una bella secuencia de color, ofrece una lágrima untuosa y coloreada

FASE OLFATIVA

En nariz, muestra elegantes e intensos aromas de frutos rojos con fondo de especias y torrefactos aportados en un segundo plano por el roble francés, en un ensamblaje perfecto.

FASE GUSTATIVA

En boca, es carnosos, fresco y afrutado, con taninos jóvenes, vivos y dulces que llenan el paladar. Elegante y largo en retronasal, propio de la armonía de frutas y maderas nobles.

SERVICIO

Tómese a una temperatura en torno a los 18°C, dejándolo decantar en una jarra de cristal, 30 minutos antes de disfrutarlo.

Pueden aparecer precipitaciones de sus componentes naturales, pues no se ha sometido a ningún proceso de clarificación ni filtrado.

VARIETY

100% Tinta de Toro

AGING

14 months in French (Allier) oak barrels
and 12 months in bottle.

VISUAL ANALYSIS

Intense bigarreau cherry colour in the glass,
with finely-layered violet hues.

Clear and translucent, when swirled,
the legs are unctuous and rich in colour.

SENSORY ANALYSIS

An elegant and intense nose of red fruits
on a dark-roasted framework of spices that can be perceived
from the French oak, forming a perfect combination.

MOUTH FEEL

Full-bodied, fresh and fruity in the mouth, with young,
sweet and lively tannins that explode onto the palate.

Elegant and persistent retronasal aroma, in keeping with
the harmonious blend of fruits and fine woods.

SERVING ADVICE

Serve at a temperature of around 18 °C, after decanting
into a glass jar 30 minutes prior to drinking.

Light precipitation may occur of the natural components,
as this wine has not been subjected to any form of clarifying
or filtering during production.