

RIVIERA

Wines & Spirits

REJADORADA

Tinto Roble



España.

PAÍS

Toro.

D.O

100% Tinta de Toro.

UVAS

Rejadorada.

BODEGA

Vendimia manual y selección de uva en bodega, control óptimo, proceso de extracción aromática y polifenólica.

PROCESO

Fermentación a temperatura controlada durante 20 días.

6 meses en barricas de roble americano y francés.

CRIANZA

Ahora y en los próximos 5 años.

POTENCIAL DE GUARDA

Vista: Intenso color rojo violáceo.

NOTA DE CATA

Nariz: Aromas de frutos rojos y silvestres ligados con tonos avainillados dulces y especiados, junto con notas tostadas.

Boca: En boca equilibrio perfecto entre fruta y madera que permite disfrutar de la intensidad varietal típica de la Tinta de Toro, ligada a aromas francos y equilibrados de las barricas de roble.

El equilibrio de este vino hace que maride perfectamente con carnes rojas y embutidos, así como platos de pasta.

MARIDAJE

14.5%.

VOLUMEN DE ALCOHOL

4,97 gr/L.

ACIDEZ TOTAL

1,64 gr/L.

AZÚCAR RESIDUAL