



T A U R U S

FICHA TÉCNICA

Nombre TAURUS CRIANZA

Tipo de vino TINTO CRIANZA

Añada 2003

Variedades 100% Tinta de Toro

Grado alcohólico 14

Elaboración Vino elaborado con uvas seleccionadas procedentes de nuestros viñedos de Bardales, San Román de Hornija y Villaester. La edad de estas viñas es superior a los 40 años. Se realiza un exhaustivo seguimiento de maduración de estas uvas, no solo alcohólica sino también polifenólica (hollejo y pepitas). La vendimia se realiza a mano en cajas de pequeña capacidad, en la última quincena de octubre. La recepción en bodega se efectúa mediante línea de selección manual. La fermentación se llevó a cabo en depósitos de 15.000 litros de capacidad. Tras una maceración pre-fermentativa en frío, se alcanza una temperatura máxima de 28°C y una maceración total de 25 días.

Crianza Tras las fermentaciones el vino pasa a barricas de roble francés, seleccionadas por el tipo de grano de la madera, buscando un grano fino para buscar una crianza lenta y más armónica con el vino. Se trasiega a barricas en enero y permanece durante un mínimo de 6 meses, buscando un equilibrio entre la madera y la fruta de la Tinta de Toro. Su crianza se hace bajo control de temperatura y humedad de la sala de crianza, para preservar la calidad del vino y del roble.

Cata De color rojo cereza picota con tonos granates, en nariz se aprecian potentes aromas de frutas negras maduras, en buen equilibrio con notas especiadas y tostadas, resultado de su crianza en bodega. Su paso por boca es amplio y carnoso, con un especial predominio de la fruta y un final elegante, balsámico y de gran persistencia
Temperatura de consumo: 18°C

