



T A U R U S

FICHA TÉCNICA



Nombre TAURUS ROBLE

Tipo de vino TINTO ROBLE

Añada 2004

Variedades 100% Tinta de Toro

Grado alcohólico 14

Elaboración Las uvas proceden de viñedos de nuestra propiedad situados en los términos de Bardales, Gallineros, San Román y Villaester.

Después de realizar un exhaustivo seguimiento de la maduración de las uvas y una estricta selección, se vendimió a mano entre la segunda y la tercera semana de octubre.

La fermentación alcohólica se llevó a cabo en depósitos de acero inoxidable de 15.000 y 20.000 litros de capacidad, alcanzando una temperatura máxima de 28°C y una maceración total de 18 días.

Crianza Tras las fermentaciones el vino pasa a barricas de roble francés en su mayoría y una parte en roble americano. Se trasiega a barricas en diciembre del año de vendimia, permanece en ellas durante 4 meses para que nutran al vino permitiendo que al final de esta ligera crianza predomine la fruta de la Tinta de Toro con unas trazas de roble que enriquecen al vino. 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 cereza oscuro bien cubierto con tonos violáceos. En nariz muestra una gran expresividad e intensidad, predominando aromas de frutos rojos, bien complementados con finas notas tostadas de fondo, resultado de su ligero paso por una bodega de calidad. En boca es sabroso, intenso y bien estructurado, y se percibe el peso de la fruta madura bien ensamblada con el roble. Destaca su elegancia junto con un final sedoso y persistente.

Temperatura de consumo: 17°C