

FICHA DE CATA

2018
TINTO

TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



OLIVIA

La cabra siempre tira al monte



TIPO DE VINO: VINO TINTO

VARIEDAD: TINTA DE TORO

NOTAS DE CATA

VISTA | PRECIOSO COLOR ROJO CIRUELA OSCURO INTENSO. ACORDE A UN VINO JOVEN CON TONALIDAD PROFUNDA.

NARIZ | MANTA DE FRUTA ROJA Y NEGRA, CON NOTAS FLORALES Y HERBALES. UNA FRUTA VOLUMINOSA QUE DA SENSACIÓN CARNOSA SIN PERDER DELICADEZA Y FRESCURA.

PALADAR | FINO, AMABLE E INTENSO, CON UNA TEXTURA SEDOSA, CON TANTOS LIGERAMENTE DULCES.

ELABORACIÓN

VIÑEDOS | VIÑEDO DE LA VARIEDAD TINTA DE TORO PROCEDENTES DE VENIALBO, DONDE HAY UN SUELO DE ROCA CALIZA ARCILLOSA SOBRE LECHO DE ROCA INTACTA. VITICULTURA 100% ECOLÓGICA, ORIENTACIÓN SUR-ESTE, Y UNA ALTUD DE UNOS 800 METROS DA COMO RESULTADO UN VINO CON UNAS CARACTERÍSTICAS SUMAMENTE ESPECIALES. UNA VEZ QUE SE ALCANZA EL PUNTO DE MADURACIÓN ÓPTIMO, EL PROCESO DE LA RECOLECCION DE LA UVA ES MANUAL. LA FERMENTACIÓN SE REALIZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE, MACERACIÓN EN FRÍO Y FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA CONTROLANDO LA TEMPERATURA ENTRE 22°C Y 24°C. ESTE PROCESO PRODUCE UN VINO FRUTAL, ELEGANTE Y A LA VEZ SOFISTICADO. UNA CLARA EXPRESIÓN DE LA TINTA DE TORO.

CRIANZA | 4 MESES EN BARRICA DE ROBLE.

ANÁLISIS

GRADO ALCOHÓLICO | 14,5% VOL.

TEMPERATURA IDÓNEA | 12-14°C

