

SELECCION

2019

DESCRIPCION

Hecho de una selección de viñedos viejos prefiloxéricos, Viticultura, orgánica. Muy intenso y elegante, de color rojo cereza con matices de color púrpura. Mineral, muy limpio, expresivo y elegante en nariz, con gran intensidad frutal, especiado y de gran nobleza. Potencia y elegancia se lidian, trasmitiendo el terroir.

ELABORACION Y CRIANZA

Con la mejor uva ya en la bodega, tras realizar una selección grano a grano, comienza el proceso de estrujado, momento en el cual se rompe el hollejo para que se comience a liberar el zumo. La fermentación, se realiza dentro de grandes tinas de madera de roble con capacidad para 5.000 litros. Tras este proceso se realizaría fermentación maloláctica. A continuación, el vino es depositado en barricas de roble francés, durante al menos 20 meses..

VARIEDAD: Tinta de Toro

VIÑEDO: Selección de viñedos viejos

CRIANZA: 20 meses en barrica de roble Frances

ENOLOGO: Javier Ortega & Cristiano Van Zeller

PREMIOS: 92 puntos Suckling



BODEGA HACIENDA TERRA d'URO, S.L

Calle Doctrinos20, 5 C. 47001. Valladolid. España.

www.terradduro.com