

24 Mozas



Tipo: Tinta de Toro 6 meses en barrica nueva.

Grado: 13.50%.

Variedad: Tinta de Toro 100%.

Formato: 1 caja de 6 botellas.

DESCRIPCIÓN

VINO, FIESTA Y TRADICIÓN

Con el vino '24 mozas' rendimos homenaje a la ciudad de Toro y su rico folclore.

Las 24 mozas protagonizan la copla 'Tío Babú', una canción en la que se relata la historia de una tradicional boda toresana a la que no "iban 24, iban 25 porque iba la novia".

Los históricos viñedos de la Vega de Toro y la melodía de 'Tío Babú' resurgen al descorchar cada botella de nuestro crianza '24 mozas' 2012.

¿Queréis un brindis muy especial? Os proponemos revivir el júbilo de la fiesta con sus vivos y floreados trajes típicos y alegres canciones mientras disfrutáis de una copa de '24 mozas'.

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA

De cepas de Tinta de Toro de al menos 40 años, ha permanecido en barricas de roble americano durante seis meses para conseguir una mayor longevidad sin perder frescor y alegría.

Rojo granate de capa alta y ribete púrpura limpio. Intensidad media alta. Marcados tonos frutales con recuerdos a frutas negras muy maduras (moras), notas de coco y atisbos de especias.

En boca es seco, con acidez adecuada, bien constituido, sabroso con buena textura (tanicidad noble y ajustada de la madera a la fruta). Final frutal grato levemente especiado. Buena persistencia.

Ya para tomar, pero susceptible de mejora en botella.



24 Mozas

