

Abacadabra



Tipo: Tinta de Toro 14 meses en barrica nueva.

Grado: 16% vol.

Variedad: Tinta de Toro 100%.

Formato: 1 caja de 6 botellas.

DESCRIPCIÓN

Abracadabra, y la botella atrapó toda la esencia del vino. La Magia de la uva Tinta de Toro y la sabiduría de siglos elaborando vino logra el conjuro perfecto.

Abracadabra, y el secreto en la copa, un vino de verdad, con el carácter del Duero, expresión equilibrada, franqueza en su aroma, amplio sabor y un brillo único en su color rojo.

Abracadabra, encierra la tradición de celtíberos y romanos, la suerte de un vino de dioses, reyes y poetas. Un hechizo prodigioso para acabar con todos los males.

Elaborado con la variedad autóctona Tinta de Toro 100% procedentes de cepas de 80 años con un cultivo totalmente ecológico y respetuoso con el medio ambiente, donde reina la paz y la tranquilidad en la viña, aquí se crea la fórmula mágica que se esconde en los suelos de la Denominación de Origen Toro, suelos pobres dónde la cepa tendrá que profundizar para conseguir los minerales que necesita para luego expresarse en la copa.

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA

De cepas con más de ochenta años y tras maloláctica en barrica, ha permanecido durante catorce meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

En un fondo rojo guinda, sus ribetes picotas conjugan con lágrima densa de caída lenta.

Las sutiles notas a toffee, monte bajo, cedro, queso curado, café y cacao no solapan los aromas a mora silvestre y ciruela confitada característicos de la Tinta de Toro.

En boca se presenta como un vino potente que refleja el terruño, con una gran untuosidad y una retronasal de bombón de licor y cacao que acompaña a un recuerdo muy largo que invita a un segundo trago.

Debido a su gran estructura, acompañará perfectamente a guisos muy contundentes, carnes rojas y caza.



Abracadabra

