

Madremía



Tipo: Tinta de Toro 6 meses en barrica nueva.

Grado: 13.50%.

Variedad: Tinta de Toro 100%.

Formato: 1 Caja De 6 Botellas.

DESCRIPCIÓN

Madremía es un vino tinto con D.O. Toro, elaborado con la variedad de uva Tinta de Toro 100% procedentes de cepas de más de 40 años, ha permanecido en barricas de roble francés y americano durante nueve meses para conseguir una mayor longevidad sin perder frescor y alegría.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en Barrica.

Contiene sulfitos.

NOTA DE CATA

Una explosión de grosellas rojas y negras junto a cereza proporciona un vino sorprendentemente frutal. Conseguimos este sabor gracias a unos suelos frescos y arenosos y la buena maceración pre-fermentativa.

Con paciencia, hemos utilizado durante nueve meses una barrica que no marca el vino, sino que sólo ayuda a resaltar su carácter frutal. Logramos que le acompañen sutiles notas de cacao y flores silvestres.

Tras un tiempo en la copa observamos sus tonos rubí y aparecen los toques más dulces del vino a caramelo y a flor de vainilla.

En boca es ágil, untuoso y de trago largo, pero con el carácter marcado por una variedad única como es la Tinta de Toro. Los recuerdos de fruta madura en mermelada vuelven para permanecer en la boca largo tiempo.



Madremía

