



Cuvée 2012

Denominación de Origen:

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Altitude:

700 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Géographie:

Deux parcelles dans la province de Zamora, plus précisément dans le paysage vallonné des villages de Villanueva de Campéan et d'El Pego, la parcelle de ce dernier village appartenant à la D.O. Toro. Les anciens murmurent, dans leur sagesse, que ces vignes plantées sur des sols de graves et de sable pourraient remonter à l'ère pré-phylloxérique du 19^e siècle.

Rendements:

1,5-2,0 tonnes/hectare (1.5 kg/vigne)

Climat:

Continental extrême. Les journées chaudes et les nuits fraîches conviennent particulièrement bien au tempranillo (tinta de Toro) et à l'expression de son plein registre aromatique.

Vinification:

Manuelle, traditionnelle, 16 mois d'élevage en barriques françaises d'un ou deux vins. Embouteillé en juillet 2014.

Cépages et composition:

100% tempranillo

15,5% alc./vol.

pH: 3,76 g/l

Sucre résiduel: 1,24 g/l

Production:

5.000 bouteilles

Notes de dégustation:

Succulents arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, tannins souples, élégant et débordant de fruits, avec une touche d'épices et de fines herbes et une finale longue et empreinte de minéralité.

Durée de vie:

De 7 à 77 ans

