



TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

PEÑAMONTE

5 MESES EN BARRICA

Variedades de uva

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinífera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.

Elaboración y crianza

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación y maceración muy controladas buscando un vino tradicional sin manipulaciones, resaltando sus características más diferenciales, pero a la vez moderno y al gusto actual.

Ligera permanencia en barricas nuevas de roble americano (cinco meses) buscando adquirir finura de color, complejidad de nariz y suavidad en boca.

Temperatura de servicio

Servir entre 14° y 16° C.

Nota de cata

Color intenso, granate con tonos violáceos, limpio. Aromas potentes, vinoso, muy afrutado, con notas de madera fina, las justas para limar tonos ardientes y agrestes. En boca es carnoso, cálido, frutal, con cuerpo, sus abundantes taninos han sido pulidos y dulcificados. Final fuerte de gran sabor y persistencia. Muy genuino, lleno de tipicidad.

Grape varieties

A 100% varietal produced from the "Tinta de Toro" the most widely planted red variety in this region.

Vinification and ageing

Classical vinification with destalked, crushed grapes using the latest fermentation control technologies.

It's maceration is meticulously controlled to preserve a wine of traditional style, but at the same time considered to be more in tune with "modern" tastes.

A deep colored wine, aged for a short period in new American oak casks (five months) to obtain a wine that is maintaining a wide structure in the mouth with elegant fruit notes.

Serving temperature

Serve at between 14° and 18° C.

Tasting note

Intense colour with violet hues, clean, fresh fruity flavours with some hints of wood ageing and varietal notes.

It's structure in the mouth is well developed with the long persistent finish of the traditional wines of this region.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
↳ GRUPO ↳

