

FINCA AZAYA PREMIUM



100% Tinta de Toro

POTENTE Y SOFISTICADO

22 meses en barrica. 24 meses en botella.

Variedades

100% Tinta de Toro.

Densidad de la Plantación

1.800 plantas/Ha.

Rendimiento

2.000 kg.

Edad del viñedo

60 años.

Riego

No.

Fertilización respetuosa con el medio ambiente

Estiércol de ovino.

Poda (Manejo vegetativo)

Sistema de conducción en vaso.

Época de Vendimia

Primera semana de Octubre.

Recolección

Manual en cajas de 14 kg.

Levaduras

Autóctonas, aportan el carácter y personalidad del Terroir.

Crianza en barrica

22 meses en barricas de tres robles distintos.

Estabilización en botella

Al menos 24 meses.



Elaboración

Se vendimia a mano, seleccionando los racimos uno por uno cuando llegan a bodega. Se realiza una maceración prefermentativa en frío para dar paso a una fermentación natural con las levaduras autóctonas, propias del terruño de la zona de Toro que caracterizan estos vinos. Durante toda la fermentación se controla la temperatura y dura 15 días, continuando con una sobremaceración con hollejos sumergidos en el vino, consiguiendo aromas, color y un potencial tánico excepcionales.

Notas de cata

Es un vino estructurado, con cuerpo pero sedoso, de color morado profundo, casi negro. Concentrado y muy aromático, con profundas notas de café, tostados y fruta madura. En boca es redondo, elegante, jugoso y muy bien equilibrado.

Recomendaciones

Perfecto para acompañar al rabo de toro, solomillo, carnes y guisos. Para acompañar platos sofisticados con salsas fuertes, caza, quesos curados e incluso postres con chocolate o mermeladas de frutas rojas. Temperatura aconsejable de consumo entre 17 y 19° C.

De la finca 'Las Barridas'.

Guijarro arenoso. Altitud 749 m.



Ml. 370

Max. 37°



Min. 11°

toda la info en

www.bodegasvalduero.com