



OROT CRIANZA

D.O. TORO

Nota de cata

Color: Rojo picota con ribete granate.

Aroma: Intensos aromas de fruta negra, regaliz, balsámicos y especiados (pimienta negra y nuez moscada). Suaves y estructurados tostados, junto con notas de vainilla, cacao y pastelería.

Paladar: Potente y persistente, con marcadas notas de fruta negra, especias y balsámicos. Elegante, equilibrado y complejo.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16-18°C

Recomendaciones de maridaje: Solomillos y carnes de buey a la parrilla, lechazo, ciervo y estofados.

OROT CRIANZA

D.O. TORO

Datos Técnicos

Denominación: D.O TORO
Variedad de Uva: 100% TINTA TORO
Cosecha: 2015

VIÑEDO PROPIO

Superficie de viñedo propio: 20 ha
Área de Producción: Toro (Zamora)
Tipo de Suelo: arcillo arenoso
Edad media del viñedo: 20 años
Densidad de Plantación: 2.000 plantas / ha
Rendimiento: 4.000 kg/ ha
Tipo de plantación: vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual seleccionada
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada
Temperatura Fermentación: 24° - 26°C
Tiempo de fermentación: 10 - 12 días
Tiempo en Barrica: 12 meses
Tipo de Barrica: francesa y americana
Tiempo en Botella: mínimo 12 meses

Datos Analíticos

Grado: 15%
Acidez total: 5,1 g/l
Azúcar residual: 90 mg/l
SO2: 1,7 g/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite 75cl.
Corcho: Diam 3
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 32 x 15,5 x 23 cm
Peso: 7,5 Kg.
Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.
Nº de cajas por capa: 25
Nº de capas: 5
Nº de cajas por palet: 125
Código EAN bot.: 8437001051052
Código EAN caja: 18437001051059

