



OROT TINTO

D.O. TORO

Nota de cata

Color: Rojo picota con ribete violáceo.

Aroma: Fresco, afrutado. Intensos aromas de fruta negra madura (mora, ciruela) y regaliz, con final mineral y especiado.

Paladar: Entrada suave, untuosa y sabrosa. Recuerdos de fruta madura, regaliz negro. Intenso, fresco y equilibrado.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 12-14°C

Recomendaciones de maridaje: Carnes blancas, embutidos y quesos curados.

Alérgenos: Contiene sulfitos

OROT TINTO

D.O. TORO

Datos Técnicos

Denominación: D.O TORO
Variedad de Uva: 100% TINTA TORO
Cosecha: 2018

VIÑEDO PROPIO

Superficie de viñedo propio: 15 ha
Ubicación: Toro (Zamora)
Tipo de Suelo: arcillo arenoso
Edad media del viñedo: 20 años
Densidad de Plantación: 2.222 plantas / ha
Rendimiento: 6.000 kg / ha
Tipo de plantación: vaso y espaldera

ELABORACIÓN

Vendimia: Mecánica
Fecha vendimia: Octubre
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada
Temperatura Fermentación: 25°C
Tiempo de fermentación: 10 - 12 días

Datos Analíticos

Grado: 14,5%
Acidez total: 5,0 g/l
Azúcar residual: 80 mg/l

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa 75cl.
Corcho: DIAM 1
Cápsula: Complejo
Caja: 12 botellas
Dimensiones caja: 30 x 23,5 x 31,5 cm
Peso: 15 Kg.
Paletización: Palet Euro 80X120: 720 Botellas.
Nº de cajas por capa: 12
Nº de capas: 5
Nº de cajas por palet: 60
Código EAN bot.: 8437001051021
Código EAN caja: 28437001051179

