



# OROT ROBLE

D.O. TORO

---

## Nota de cata

**Color:** Rojo picota bien cubierto, con ribete violáceo.

**Aroma:** Intensos aromas a fruta negra madura (mora, arándanos) y regaliz negro. Fondo de suaves tostados, especiados y balsámicos, con notas de vainilla y cacao.

**Paladar:** Fresco, equilibrado, con buena presencia de fruta negra, notas especiadas y balsámicas. Estructurado y persistente.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 12-14°C

**Recomendaciones de maridaje:** Solomillos y carnes de buey a la parrilla, lechazo, estofados, asados y preparados de caza. Arroces y embutidos.

# OROT ROBLE

D.O. TORO

## Datos Técnicos

Denominación: D.O TORO  
Variedad de Uva: 100% TINTA TORO  
Cosecha: 2019

### 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: 5.000 kg / ha  
Tipo de plantación: vaso

### ELABORACIÓN

Vendimia: Manual seleccionada  
Fecha de Vendimia: Octubre  
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada  
Temperatura Fermentación: 24° - 26°C  
Tiempo de fermentación: 10 - 12 días  
Tiempo en Barrica: 6 meses  
Tipo de Barrica: Francesa y Americana  
Tiempo en Botella: mínimo 4 meses

## Datos Analíticos

Grado: 14,5 %

## 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.: 8437001051182  
Código EAN caja: 28437001051186

