



# OROT CRIANZA

D.O. TORO



---

## Nota de cata

**Color:** Color rojo granate con tonalidades cereza. Capa media-alta.

**Aroma:** Aromáticamente complejo, con fruta negra y regaliz bien ensamblados con los tostados, balsámicos y especiados de la madera.

**Paladar:** Estructurado, redondo y equilibrado. Con un tanino suave y un post-gusto largo y agradable.

---

## Recomendaciones de Consumo

**Temperatura de servicio:** 16-18°C

**Recomendaciones de maridaje:** Pescados azules, carnes de buey a la parrilla, lechazo, caza, guisos y estofados.



## Histórico Premios:

- Medalla de Plata Mundus Vini 2019

# OROT CRIANZA

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: 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: 14,5%

## 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

