

ADAMANTIA

D.O. TORO
Grandes Vinos de España

GRAN SELECCIÓN

Red Wine

Origen:	Vino tinto con 6 meses de barrica.
Área:	Toro, Zamora, España
Tipo de Vino:	Denominación de Origen TORO
Variedad de uva:	100% Tinta de Toro
Vol. Alc. (%):	15,0 % vol. alc.
Azúcar (gr/l):	1,9 gr/l
Viñedos:	Parcela de 19 Ha con 50 años de antigüedad.
Elaboración:	Selección de las uva en los viñedos. Maceración en frío durante 10 días a 24°. Remontados diarios. Filtración. Embotellado. Envejecimiento 6 meses en roble francés y 6 meses en botella antes de la venta.
Nota de Cata:	Color rojo bermellón con tonos rubí y granate. Aromas a vainilla y tostados con notas de frutos rojos maduros. Taninos bien estructurados, resinosos y especiados pero frescos y fragantes.
Maridaje:	Arroces, carnes rojas, asados, pollo, queso, jamón.
Temperatura de consumo y conservación:	17 - 18 °C (recomendado para consumo) 14 - 15 °C (recomendado para conservación)
Embalaje:	6 botellas por caja - 115 por europalet Botella de 750 ml Bordalesa troncocónica pesada Peso 630 gr - Altura 301 mm

Notas:



www.bodegashispanicas.es