

ADAMANTIA

D.O. TORO
Grandes Vinos de España

OLD VINES

Red Wine

Origen:	Vino tinto con 12 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):	1,8 gr/l
Viñedos:	Viñedos 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 12 meses en roble francés y 12 meses en botella antes de la venta.
Nota de Cata:	Rojo rubí con tono ligeros tonos de envejecido. Muy expresivo con aromas de madera bien integrados. Con gran cuerpo, equilibrado y redondo.
Maridaje:	Asados y carnes rojas.
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