

ADAMANTIA

D.O. TORO
Grandes Vinos de España

PREMIUM

Red Wine

Origen: Vino tinto con 18 meses de barrica.
Área: Toro, Zamora, España
Tipo de Vino: Denominación de Origen TORO
Variedad de uva: 100% Tinta de Toro
Vol. Alc. (%): 14,5 % vol. alc.
Azúcar (gr/l): 1,85 gr/l
Viñedos: Parcela de 6 ha con más de 100 años de antigüedad.

Elaboración: Seleccionadas las uvas en los viñedos, son vendimiadas en la 4ª semana de septiembre. Fermentación durante 2-3 días a 24°C. Maceración durante 15 días con bombeo diario. Crianza oxidativa 18 meses en 60% roble francés y 40% roble americano.

Nota de Cata: Fina expresión varietal de frutas rojas y regaliz con toques de chocolate. Elegante y cremoso, fresco y sabroso. Redondo y equilibrado.

Maridaje: Asados, carnes rojas, guisos y quesos curados.

Temperatura de consumo y conservación: 17 - 18 °C (recomendado para consumo)
14 - 15 °C (recomendado para conservación)

Embalaje: 6 botellas por caja - 125 por europalet
Botella de 750 ml Borgoña pesada
Peso 655 gr - Altura 300 mm

Notas:



www.bodegashispanicas.es