

ANTONA GARCÍA

D.O. TORO

100% Tinta de Toro



Nota de Cata

Sutil y elegante con fuerza y personalidad. Rojo con matices violáceos, compleja intensidad aromática, balsámico ensamblados con los tonos varietales de frutos negros. En boca amplio y elegante, correcta acidez, notas frutales y especiados. Combinación entre complejidad, personalidad, potencia y finura.

Gastronomía

Antona García es la compañera ideal para quesos cremosos, carnes rojas a la brasa. Pizzas y platos de pasta. Frutos secos y patés.

Consumo

Evolución positiva los próximos 10 años.

Información Técnica

Vinificación: Vendimia manual de la Finca "Miralmonte", selección de los mejores racimos en la bodega, maceración prefermentativa y fermentación lenta a temperatura controlada. Crianza durante 11 meses en barricas seleccionadas de roble francés, húngaro y americano .

Grado Alcohólico: 14,5 %

Acidez Total: 4,98 gr/l

Azúcar Residual: 1,42 gr/l



Tasting notes

Delicate and elegant with strength and personality. Red colour with violet glints, intense and complex aromas, balsamic with varietal hints of blackberry fruits. Full-bodied and elegant palate with a good acidity, fruity and spicy notes. Combination of complexity, personality, power and finesse.

Best enjoyed

Antona García can be enjoyed with creamy cheeses, grilled meat. Pizzas and pasta dishes. Nuts and pates.

Drinking best

Positive evolution for the next 10 years.

Technical information

Winemaking: Manual harvest of the Finca "Miralmonte", selection of the best bunches in the winery, pre-fermentation maceration and slow fermentation at a controlled temperature. Aged for 11 months in selected French, Hungarian and American oak barrels.

Alcoh. Degree: 14,5 %

Total Acidity: 4,98 gr/l

Residual Sugar: 1,42 gr/l

REJADORADA

Bodega

