

AIER
D.O. TORO
100% Tinta de Toro



Nota de Cata

Color rojo violáceo muy vivo, con capa bastante alta. En nariz es intenso y profundo, destacando las notas de frutos negros y minerales, ligadas a especiados característicos de la variedad. En boca es muy amplio y suave, con un postgusto y retronasal intensos, dónde vuelven a destacar las notas minerales.

Gastronomía

Combinación perfecta con la mayoría de carnes y pescados de comidas principales

Consumo

Evolución positiva los próximos 6 años.

Información Técnica

Vinificación: Vendimia y doble selección manual de un único viñedo seleccionado (Finca el Sol - 1978). Fermentación a baja temperatura para mantener aromas varietales y posterior crianza durante 13 meses en pequeños depósitos de cerámica de 400 L, respetando e intensificando la mineralidad que nos llega desde viñedo.

Grado Alcohólico: 14,5 %

Acidez Total: 4,73 gr/l

Azúcar Residual: 0,5 gr/l



Tasting Note

Vibrant and intense violet colour. Deep and intense aroma of black fruit y mineral notes combined with spices typical of this variety. Full-bodied and silky palate with an intense aftertaste with mineral notes coming through.

Best enjoyed

Perfect pairing for most kind of meats and fish.

Drinking best

Positive evolution for the next 6 years.

Technical information

Winemaking: Double selected manually harvest of a single vineyard (Finca el Sol - 1978). Fermentation at low temperature to preserve the varietal aromas and aging for 13 months in small ceramic tanks (400 L.), respecting and intensifying the minerality that the vineyard itself provides.

Alcoh. Degree: 14,5 %

Total Acidity: 4,73 gr/l

Residual Sugar: 0,5 gr/l

REJADORADA

BODEGA

