

Crianza

ALGIL



Expresión guarda 12 meses Barrica

Variedad: 100% Tinta de Toro (tempranillo)

Viñedos: Cepas de entre 50 y 90 años , plantación en vaso con rendimientos de 3000 kg/Ha, altitud de 700 m

Suelos: Suelos pobres y pedregosos de cantos rodados

Crianza: 12 meses en barrica de 225 l roble francés , maloláctica en barrica

Botellas cosecha: 3500

Grado alcohólico: 15°

PH/ Acidez: 3,6 / 5.4

Vendimia:

Vendimia temprana en la primera quincena de septiembre, año cálido y muy seco con rendimientos muy bajos pero uva muy sana. Vendimia manual en cajas de 15kg con selección en viñedo. Los viñedos se localizan en Morales de Toro y San Román de Hornija, dentro de la D.O,Toro.

Elaboración:

Recepción con selección manual de uva en bodega, maceración en frio 5 días y fermentación en deposito de inox a temperatura máxima de 27° . Duración unos 15 días, sangrado sin prensas, solo vino flor. Maloláctica en barrica con trasiego y posterior crianza de 12 meses en roble francés de un solo uso (seminuevas).

Nota de cata:

Color rubí intenso con ribetes violetas/anaranjados, capa media/alta. En nariz muy expresivo con aromas a frutas maduras y especiado....recuerdos de vainilla y frutos secos. En boca entrada fina y sutil sabor potente y persistente a frutas del Bosque con ligeros matices de madera tostada provenientes de la crianza en barrica, deja un largo recuerdo muy agradable.

Servicio y Maridaje:

Temperatura optima de servicio entre 17° a 18°.

Preferiblemente consumir con quesos Curados, carnes rojas o asados, Caza, embutidos y variedad de huevos y revueltos.



Telf. +34 625 18 81 52
www.algilibodegas.com

Bodegas y Viñedos Algil
Ctra. Del la Estacion,1
San Román de Hornija
47530 Valladolid

