

## 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](http://www.algilibodegas.com)

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

