



Valbusenda Cepas Viejas

variedad 100% Tinta de Toro

suelos Viñedos en pie franco de 60 años de edad, sobre suelos arenosos con canto rodado de aluvión.

proceso de elaboración Fermentación alcohólica controlada a 28°C de temperatura. Durante 24 días está en contacto con sus hollejos en Barrel-Box de roble francés de 12.000 litros de capacidad. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas bordelesas de roble francés de 225 litros durante 2 meses.

crianza 20 meses en barrica nueva 100% roble francés y de distintas tonelerías, con tostados medios.

tª a servir 14°C - 16°C

formato 0,75 cl

cata A la vista intenso granate con ribete cardenalicio. En nariz notas balsámicas y la tinta china envuelven la frescura de la tinta de Toro. En boca es redondo, equilibrado, sedoso y largo en el postgusto.

grape variety 100% Tinta de Toro

soils Sourced from 60 year-old ungrafted vines growing in sandy soils containing ancient river pebbles.

vinification Temperature-controlled alcoholic fermentation at 28°C. In contact with the skins for 24 days in a 120-hectolitre French oak vat (Barrel-box). The malolactic fermentation is carried out in new French oak barrels (225 litres) over a period of 2 months.

ageing 20 months in 100% new French oak barrels with medium toast charring, sourced from different coopers.

serving temperature 14°C - 16°C

capacity 0,75 cl

tasting analysis A deep garnet colour with a violet rim. Balsamic, inky notes on the nose enveloping the fresh varietal character of the Tinta de Toro grape. Round, balanced, silky on the palate with a long finish.