

Valbusenda Roble

variedad 100% Tinta de Toro

suelos Viñedos de pie franco, en suelo de gravas y cascajos pobres en materia orgánica.

proceso de elaboración Maceración en frío durante 36 horas. Fermentación alcohólica en acero inoxidable durante 15 días en presencia de sus hollejos.

Fermentación maloláctica en Barrel-Box.

crianza 8 meses en barrica nueva de roble francés y americano

temperatura a servir 12°C - 14°C

formato 0,75 cl

cata Intenso color cereza picota. Aromas intensos de frutos negros y ligeros tostados. Entrada golosa y tánica, denso y con un amplio y largo postgusto.

grape variety 100% Tinta de Toro

soils Sourced from ungrafted vines growing in gravelly soils which are poor in organic matter.

vinification A pre-fermentation cold soak for 36 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel vats for 15 days in contact with the skins. Malolactic fermentation in a French oak vats (Barrel-Box).

ageing 8 months in new French and American oak barrels.

serving temperature 12°C - 14°C

capacity 0,75 cl

tasting analysis Deep, black cherry colour. Intense aromas of black fruits, slightly toasty. Gorgeous attack on the palate. Tannic, dense and a good full and long finish.

