

Malvid

Roble

Tipo de vino

Tinto Roble

Crianza

6 meses en barricas de Roble francés y americano
18 meses en botella

Denominación de Origen

Toro

Variedad

100%
Tinta de Toro

Graduación

14,5 %. Vol.

Elaboración

Uvas seleccionadas en su punto máximo de maduración procedentes de viñedos con suelos de canto rodado.

Fermentaciones con temperaturas controladas.

Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano que aportan la madera justa para finalmente pasar 18 meses en botella.

Es un vino con carácter y a la vez sutil.

Acompaña muy bien comidas a la brasa, quesos ahumados, setas, platos con salsas densas

Descripción

En la fase visual rojo cereza intenso, brillante de capa alta con ribete morado,

En nariz, potentes aromas a frutos rojos y negros muy maduros, notas de vainilla y café

Boca, amplio, potente y equilibrado parasiten la fruta madura y los tostados.

Temperatura de Servicio

16-18°



Eexploitaciones Vitivinícolas Lasecanas C.B. C/ Saleta, 10 - 47491 La Seca (Valladolid)

www.lasecanasverdejo.es