



DATOS	GARCILASO
COMPOSICIÓN VARIETAL	100 % Tinta de Toro (Tempranillo)
DENOMINACIÓN	D. O. Toro
EDAD DEL VIÑEDO	50 - 80 años
CRIANZA EN BARRICA	9 meses
TIPO DE ROBLE	100% francés nuevo grano Extrafino
CRIANZA EN BOTELLA	Mínimo 6 meses
ELABORACIÓN	Vendimia manual en cajas de 15 Kg.. Doble selección de uva en el viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Despalillado y estrujado, fermentación alcohólica a 28 ° en acero inox. Fermentación maloláctica. Posteriormente pasa a barricas donde permanece 9 meses. Embotellado sin filtrar.
ANÁLISIS SENSORIAL	Hermoso color rojo picota muy oscuro e intenso, limpio y brillante donde aún perduran ciertos tonos cardenalicios. Lágrima tintada y capa alta. Nariz explosiva muy aromática, moderna y elegante. Complejos aromas de frutas negras maduras (ciruela, mora, arándanos...) sobre un fondo donde se combinan la calidad del roble con otros matices especiados y minerales (pedernal, mina de lápiz), destacando intensas notas de café, vainilla, cacao, caramelo, regaliz y tonos tostados. En boca se muestra potente, muy tánico, denso, amplio y aterciopelado. Con una sabrosa acidez y un notable recorrido. Vino redondo, pleno y muy goloso. Largo, armonioso y equilibrado.
TEMPERATURA DE CONSUMO	18 – 19 ° C
GASTRONOMÍA	Ideal para compartir con platos de caza mayor y menor, guisos, embutidos, carnes rojas y quesos curados.