



## FICHA TÉCNICA

<b>País</b>	España
<b>D.O./Región</b>	Toro
<b>Bodega</b>	Quinta de la Quietud
<b>Variedad(es)</b>	Tinta de Toro 100%
<b>Añada</b>	2016
<b>Elaboración</b>	De la variedad autóctona Tinta de Toro, cultivada en vaso, sin riego y en cultivo ecológico procedente de viñedos plantados entre finales del s. XIX y principios del s. XX. Vinificación en depósito de acero inoxidable termo regulado. Maceración pre fermentativa en frío de 2 días y fermentación alcohólica espontánea. Fermentación y maceración de entre 20 y 25 días. La crianza: 30 meses en barricas nuevas de roble francés.
<b>Grado Alc.</b>	14.5 %
<b>Servicio</b>	17° a 18°C
<b>Presentación</b>	750 ml

## NOTA DE CATA

<b>Vista</b>	Color púrpura profundo, brillo elegante, capa alta.
<b>Nariz</b>	Aroma intenso a fruta roja madura, notas de cacao, tabaco, especias como pimienta rosa, anís estrella.
<b>Boca</b>	Intensos taninos elegantes y aterciopelados, franco con potencia, retrogusto de frutos maduros, notas minerales, larga permanencia en boca.
<b>Maridaje</b>	Ideal para servir con carnes rojas e intensas con salsas potentes, carnes de caza, pastas con quesos intensos y quesos maduros.