



## VILLACHICA CRIANZA

### **VARIEDAD:**

100% Tinta de Toro

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Toro (Zamora)

### **VIÑEDOS:**

Entre 30 y 50 años de edad, a una altitud de 690 -720 metros y procedentes de diferentes pagos de Zamora. Suelos pedregosos de estructura media con abundantes cantos rodados y capas profundas de contenido arcilloso. Sistema de conducción cordón doble Royat, con poda corta a pulgares y con dos yemas francas.

### **MÉTODO DE ELABORACIÓN:**

Vendimia manual en cajas de 18 kilos y mesa de selección en bodega.

Temperatura de fermentación entre 24 y 26 °C durante 16-18 días con remontados y *battonage* diarios. Tras la fermentación alcohólica tuvo lugar la maloláctica en depósito inox. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Estabilización por frío y filtrado suave.

### **NOTA DE CATA:**

Vino expresivo y mineral. Rojo cereza intenso con matices granates. Complejo e intenso. Fruta negra, ciruela y mora, con notas especiadas, balsámicos y finos tostados. Cacao y regaliz negro. Carnoso, concentrado y equilibrado. Taninos maduros, con buena estructura y muy persistente.



TEMPERATURA  
SERVICIO

14-16  
°C

CONSUMO  
RECOMENDADO

3 a 6  
años

### **DATOS TÉCNICOS:**

Grado alcohólico: 14,5 %  
Azúcares reductores: 1.6 g/l  
Acidez: 5.4 g/l, ácido tartárico  
pH: 3.67

### **PARA ACOMPAÑAR:**

Carne roja a la plancha, guisos de aves, estofados y caza menor.