



## VILLACHICA JOVEN

**VARIEDAD:**  
100% Tinta de Toro

**DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN:**  
Toro (Zamora)



TEMPERATURA  
SERVICIO

14-16  
°C

CONSUMO  
RECOMENDADO

1 a 2  
años

**VIÑEDOS:**  
Edad media de 15 años, a una altitud de 690-720 metros y procedentes de diferentes pagos de Zamora. 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 22 y 23°C durante 16-18 días con remontados diarios. Tras la fermentación alcohólica tuvo lugar la maloláctica en depósito inox. Estabilización por frío y filtrado suave.

**NOTA DE CATA:**  
Vino joven con carácter. Cereza intenso con borde púrpura. Frutos rojos, grosella, mora y frambuesa, con notas de regaliz y toque balsámico. Fresco, afrutado y amable en su paso de boca. Amplio, goloso y largo.

**PARA ACOMPAÑAR:**  
Embutidos, pastas, quesos suaves y guisos ligeros.

**DATOS TÉCNICOS:**  
Grado alcohólico: 14 %  
Azúcares reductores: 1.2 g/l  
Acidez: 5.76 g/l, ácido tartárico  
pH: 3.53