



VILLACHICA ROBLE

VARIEDAD:

100% Tinta de Toro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Toro (Zamora)

VIÑEDOS:

Entre 15 y 30 años de edad, 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. Suelos de capas superficiales arenosos que permiten un buen drenaje, y con capas más profundas de alto contenido en arcillas que retienen el agua y facilita la vegetación de la planta.

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 6 meses en barricas de roble americano y centroeuropeo. Estabilización por frío y filtrado suave.

NOTA DE CATA:

Un vino sabroso y placentero. Rojo picota intenso y vivo. Intenso y aromático. Fruta roja y negra, con ligeras notas tostadas. Recuerdos de regaliz y pimienta. Amable, fresco y persistente.

PARA ACOMPAÑAR:

Quesos semicurados, legumbres, guisos especiados y carnes blancas.

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 14,5 %
Azúcares reductores: 1.5 g/l
Acidez: 5.9 g/l, ácido tartárico
pH: 3.45



TEMPERATURA
SERVICIO

14-16
°C

CONSUMO
RECOMENDADO

1 a 4
años