



VILLACHICA VINTAGE VIÑAS VIEJAS

VARIEDAD:

100% Tinta de Toro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Toro (Zamora)

VIÑEDOS:

Entre 60 y 90 años de edad, procedentes del pago Teso La Monja en Villabuena del Puente, La Pedrera en Toro y La Casilla en Morales de Toro y con rendimientos entre 2.000 y 3.500 kg/ha. El factor *vintage* -añada o cosecha- marca la personalidad del vino porque el viñedo expresa las variaciones climatológicas de cada año. Villachica Vintage es el reflejo de la expresión de la mejores añadas.

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 18 kilos. Primera selección de racimos durante la recolección y segunda sobre la mesa de selección en bodega, eliminando los que no pasan el criterio de calidad. Temperatura de fermentación entre 26 y 27°C durante 21 días con remontados y *battonage* diarios. Fermentación maloláctica en depósito inox. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés y español.

NOTA DE CATA:

Vino elegante y carnoso. Rojo picota profundo. Fruta negra madura, ciruela y casis, con toques florales. Finas especias, cedro, clavo, toffee, chocolate y hoja de tabaco. Notas minerales y balsámicos. Potente, elegante, sedoso y muy persistente.



TEMPERATURA
SERVICIO

14-16
°C

CONSUMO
RECOMENDADO

+8
años

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico:
14,5 %
Azúcares
reductores:
1.6 g/l
Acidez: 5.2 g/l,
ácido tartárico
pH: 3.62

PARA ACOMPAÑAR:

Carnes a la parrilla,
caza mayor y guisos
potentes.