

MASCARADAS

SERIE MODERNA *Stradiciones*

Durante el solsticio de invierno, en diferentes zonas de España y Portugal tienen lugar una serie de tradiciones de origen remoto, en las que personajes ataviados con extrañas indumentarias son los protagonistas de las fiestas de los pueblos. Representan a personajes diabólicos que corren por las calles e increpan a la gente, invitándola a sumarse a la fiesta. Nuestro vino MASCARADAS es un homenaje a esas tradiciones ancestrales, y sobre todo, una invitación a disfrutar de la fiesta.

Tipo de vino: Crianza - D.O. Toro

Variedad: 100% Tinta de Toro

Edad y tipo de viñedo: Selección de uvas procedentes de 7 parcelas de viñedo propio.

Vendimia: Manual

Elaboración: Maceración media de 10-12 días, fermentación a una temperatura de entre 21 y 26°C.

Crianza: 10 meses en barricas de roble americano y francés.

FICHA DE CATA

Color rojo violáceo. Aromas de regaliz, frutas rojas y flores, bien integrados con los aromas procedentes de su crianza en barrica como la vainilla, cacao y toffee. En boca es frutal, fresco y equilibrado.

