

# Gran DAMA DE TORO



**ELABORACIÓN:** Maceración durante 25 días. Fermentación a 30 - 32 °C en depósitos de acero inoxidable antes de pasar a tanques de 16.000 litros de madera. 15 meses en barricas de roble americano y francés.

**CATA:** Vino Premium de Fariña. Envolvente, elegante, moderno. Vino lleno de complejidad y de todo lo que Toro tiene para ofrecer. Sabores intensos de frutas (cereza, frutas rojas y bayas) con violetas, especias y regaliz mezclado con la vainilla, toques ahumados y notas tostadas influencia del roble. Plena textura, mucho cuerpo, sedoso al paladar. Final complejo. Gran equilibrio entre la fruta y la madera.

**CONSUMO ÓPTIMO:** 5- 15 años desde la cosecha

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15 - 18°C

**REGIÓN:** D.O. TORO

**VARIEDAD:** Tinta de Toro y Garnacha

**CRianza:** 70% roble americano - 30% roble francés

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:** 80 - 90 años

**CATEGORÍA:** Tinto con crianza

Fariña