



# DAMA DE TORO

## ROBLE

**ELABORACIÓN:** Maceración durante 7 días.  
Fermentación a 25° en depósito de acero inoxidable.

**CATA:** Vino intenso de sabores a fruta madura que mantiene el equilibrio perfecto entre la fruta y un toque sutil a madera. Crea una seductora textura en el paladar.

**CONSUMO ÓPTIMO:** 2- 5 desde la cosecha

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15 - 17°C

**REGIÓN:** TORO (Denominación de Origen)

**VARIEDAD:** Tinta de Toro / Garnacha

**CRianza:** 4 meses en barricas de roble

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:** Aproximadamente 30 años

**CATEGORÍA:** Tinto roble

*Fariña*