



DAMA DE TORO

CRIANZA

ELABORACIÓN

Maceración durante 15 días. Fermentación a 28°C en depósitos de acero inoxidable. Barrica de roble americano durante 8 meses.

CATA

Complejo, sutil y elegante, con buena estructura tánica. Picante, pimienta, frutos negros y vainilla delicada llegan a través de la nariz y el paladar.

CONSUMO ÓPTIMO: 2-8 años desde la cosecha

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15-17°C

REGIÓN: TORO (Denominación de Origen)

VARIEDAD: Tinta de Toro / Garnacha

CRIANZA: 8 meses en roble americano

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 30- 60 años

CATEGORÍA: Tinto Crianza

Fariña