



DAMA DE TORO

RESERVA

ELABORACIÓN

Estrujado enérgico con maceración larga. Fermentación con control de temperatura entre 25 y 28 grados.

CATA

Con la variedad Tinta de Toro en su punto óptimo de maduración y tras 18 meses de envejecimiento en barricas de roble americano, hemos conseguido este Reserva, de taninos dulces y redondos, con aromas a fruta madura, y que se muestra amplio, carnoso y sedoso en la boca.

GASTRONOMÍA

Es ideal para acompañar todo tipo de carnes, especialmente las rojas, y quesos curados.

CONSUMO ÓPTIMO: 5-12 años desde la cosecha.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C

REGIÓN: TORO (Denominación de Origen)

VARIEDAD: 100% Tinta de Toro

CRIANZA: 18 meses en bodega de roble americano y posterior envejecimiento en botella durante 1 año.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Entre 30 y 60 años.

CATEGORÍA: Tinto Reserva

Fariña