

GRANZA ECO ROBLE 2013

D.O. TORO

La añada 2013

Invierno lluvioso y suave, con posterior primavera fría que retrasó el ciclo de la vid. Posterior verano seco y suave, sin grandes temperaturas, lo que retrasó el ciclo de maduración hasta al menos 15 días de un año normal. Maduración final muy lenta aunque equilibrada, con vendimia a principios del mes de octubre.

El vino

Este vino ecológico procede de uva Tinta de Toro de agricultura ecológica de la Denominación de Origen Toro. De color amoratado con ribete cardenal, desprende aromas de fruta negra, guinda y mora, florales mentolados de lavanda y tomillo, con elegantes especiados, pimienta negra, clavo y regaliz fruto de su permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante seis meses. Es un vino franco, elegante y complejo. Su potente esqueleto de taninos dulces proporcionan viveza y elegancia, persistiendo los mismos aromas existentes en nariz.



Formato 750ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca La Calera
Localidad	Toro
Superficie	37.27 ha
Formación	espaldera (ecológico)
Textura del suelo	franco arenosa con zonas calizas
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Altitud	650
Producción/ha	5.000 kg/ha
Orientación de la espaldera	varias
Pendiente	5-10%
Años de plantación	2001/2012

Vendimia y envejecimiento

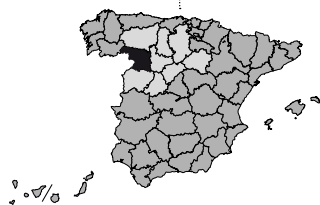
Variedad	100% Tinta de Toro
Vendimia	Octubre - October
Primera vendimia	2010
Botellas producidas	30.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	6 meses en bodega - 6 meses en botella

Datos analíticos

Alcohol	15, %
Azúcar residual	2,00 g/l
Acidez	5,10 g/l
Extracto seco	32,0 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C



cyan

PRODUCTOR
Bodega Matarromera, S.L.
Enólogo: Félix González
Elaboración: Bodega CYAN
D.O. Toro - España

www.bodegamatarromera.es
matarrromera@matarrromera.es



#GranzaEcológico

