



LA ENFERMERA

DESCRIPCION

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Tinta de Toro, procedentes de nuestra finca, situada en Venialbo. Un suelo de piedra caliza arcillosa sobre lecho de roca intacta. Viticultura 100% ecológica, orientación sur-este y altitud de unos 800 metros, da como resultado un vino con unas características sumamente especiales.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Una vez que se alcanza el punto de maduración óptimo, el proceso de la recolección de la uva es manual, en cajas de 15 kg. A continuación la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, maceración en frío y fermentación alcohólica controlando la temperatura entre 22°C y 24°C. El envejecimiento es en barricas de roble francés y americano durante un período de tres meses. Este proceso produce un vino frutal, elegante y a la vez sofisticado. Un clara expresión de la Tinta de Toro.

VARIEDAD: Tinta de Toro

VIÑEDO: One Venialbo

CRIANZA: Leve paso por barrica de roble

EDAD: 17 años

ENOLOGO: Javier Ortega & Cristiano Van Zeller

PREMIOS: 90 Robert Parker