



# SELECCION

## DESCRIPCION

Hecho de un solo viñedo prefiloxérico, con mas de 141 años de edad. Viticultura, orgánica. Muy intenso y elegante, de color rojo cereza con matices de color púrpura. Mineral, muy limpio, expresivo y elegante en nariz, con gran intensidad frutal, especiado y de gran nobleza. Potencia y elegancia se lidian, trasmitiendo el terroir.

## ELABORACION Y CRIANZA

Con la mejor uva ya en la bodega, tras realizar una selección grano a grano, comienza el proceso de estrujado, momento en el cual se rompe el hollejo para que se comience a liberar el zumo. La fermentación, se realiza dentro de grandes tinas de madera de roble con capacidad para 5.000 litros. Tras este proceso se realizaría fermentación maloláctica. A continuación, el vino es depositado en barricas de roble francés, durante al menos 20 meses..

VARIEDAD: Tinta de Toro

VIÑEDO: El Romeral

CRIANZA: 20 meses en barrica de roble Frances

EDAD: 146 años

ENOLOGO: Javier Ortega & Cristiano Van Zeller

PREMIOS: 90 Robert Parker