



# URO

## DESCRIPCION

Vino de guarda. Enorme concentración, complejidad y elegancia. Aromas frescos e intensos: frambuesa, grosella, cereza, bien integrados con un toque de flores de violetas y lavandas, con un suave toque de especias y eucalipto. La experiencia aromática continúa, la sensación en la boca es sedoso y vibrante.

## 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 18 meses.

VARIEDAD: Tinta de Toro

VIÑEDO: La Coscojosa

CRIANZA: 18 months en barrica de roble Frances

EDAD: 96 years old

ENOLOGO: Javier Ortega & Cristiano Van Zeller

PREMIOS: **93 Robert Parker**