



OROT ROBLE

D.O. TORO

Nota de cata

Color: Rojo picota bien cubierto, con ribete violáceo.

Aroma: Intensos aromas a fruta negra madura (mora, arándanos) y regaliz negro. Fondo de suaves tostados, especiados y balsámicos, con notas de vainilla y cacao.

Paladar: Fresco, equilibrado, con buena presencia de fruta negra, notas especiadas y balsámicas. Estructurado y persistente.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 12-14°C

Recomendaciones de maridaje: Solomillos y carnes de buey a la parrilla, lechazo, estofados, asados y preparados de caza. Arroces y embutidos.

OROT ROBLE

D.O. TORO

Datos Técnicos

Denominación: D.O TORO
Variedad de Uva: 100% TINTA TORO
Cosecha: 2022

VIÑEDO PROPIO

Superficie de viñedo propio: 20 ha
Área de Producción: Toro (Zamora)
Tipo de Suelo: arcillo arenoso
Edad media del viñedo: 20 años
Densidad de Plantación: 2.000 plantas / ha
Rendimiento: 5.000 kg / ha
Tipo de plantación: vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual seleccionada
Fecha de Vendimia: Octubre
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada
Temperatura Fermentación: 24° - 26°C
Tiempo de fermentación: 10 - 12 días
Tiempo en Barrica: 6 meses
Tipo de Barrica: Francesa y Americana
Tiempo en Botella: mínimo 4 meses

Datos Analíticos

Grado: 14 %
Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa 75cl.
Corcho: Diam 1
Cápsula: Complejo
Caja: 12 botellas
Dimensiones caja: 30 x 23,5 x 31,5 cm
Peso: 15 Kg.
Paletización: Palet Euro 80X120: 720 Botellas.
Nº de cajas por capa: 12
Nº de capas: 5
Nº de cajas por palet: 60
Código EAN bot.: 8437001051182
Código EAN caja: 28437001051186

