



# BUCRANA TAU

D.O. TORO



---

## Nota de cata

**Color:** Brillante y limpio, color rojo picota con ribete rubí y capa alta.

**Aroma:** Expresivo, fresco, complejo y elegante. Destaca su franqueza con aromas de frutas como ciruelas y moras entre otras, con un suave fondo de recuerdos tostados, especiados; peculiarmente notas de caramelo de café y caja de puros.

**Paladar:** Estructurado y voluminoso, a la vez que sedoso, aterciopelado y agradable. Con un post-gusto largo que nos recuerda los aromas percibidos en la nariz.

---

## Recomendaciones de Consumo

Dejar respirar unos minutos al servir en la copa, y consumir a 15-16°C.

**Recomendaciones de maridaje:** con carnes rojas, quesos curados, guisos y estofados, comidas muy especiadas, y postres con base de cacao,

# BUCRANA TAU

D.O. TORO

## Datos Técnicos

Denominación: D.O TORO  
Variedad de Uva: 100% TINTA TORO  
Cosecha: 2019

### 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: 4.000 kg/ ha  
Tipo de plantación: vaso

### ELABORACIÓN

Vendimia: Manual seleccionada  
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada  
Temperatura Fermentación: 24° - 26°C  
Tiempo de fermentación: 10 - 12 días  
Tiempo en Barrica: 15 meses  
Tipo de Barrica: francesa  
Tiempo en Botella: 30 meses

## Datos Analíticos

Grado: 14,5%  
Contiene sulfitos.

## Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite 75cl.  
Corcho: Diam 3  
Caja: 3 botellas  
Dimensiones caja: 27 X 31 X 8,5  
Peso: 5kg  
Paletización: Palet Euro 80x120 /  
Nº cajas por capa: 8  
Nº de capas: 12  
Nº cajas por palet: 96  
Código EAN bot.: 8437001051441  
Código EAN caja: 48437001051449

