



Bucrana

Nota de cata

Color: Intenso rojo picota con ribete púrpura. Capa media-alta.

Aroma: Muy expresivo y armónico, aromas a fruta negra, anisados, balsámicos y minerales.

Paladar: Estructurado y equilibrado con taninos dulces. Posgusto largo y sedoso.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16-18°C

Maridaje: arroces, carnes a la brasa y al horno, caza y guisos elaborados

Datos Analíticos

Grado: 15%

Contiene Sulfitos



Bucrana

Datos Técnicos:

Denominación: D.O. Toro
Variedad de Uva: 100% Tinta Toro
Cosecha: 2021

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°
Tiempo de fermentación: 10 - 12 días
Tiempo en Barrica: 12 meses
Tipo de Barrica: francesa y
americana
Tiempo en Botella: mínimo 12 meses

