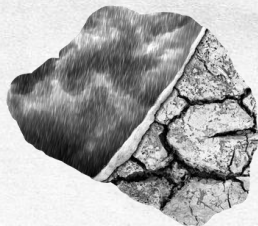




# BUCRANA CRIANZA

D.O. TORO



## NOTA DE CATA

### COLOR:

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. Post-gusto largo y sedoso.

## RECOMENDACIONES DE CONSUMO

**Temperatura de servicio:** 16-18°C

**Recomendaciones de maridaje:** arroces, carnes de a la brasa y al horno, caza y guisos elaborados.

## PREMIOS AÑADA ACTUAL:

- Medalla de Oro Mundus Vini 2025



# Bucrana

D.O. TORO

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

## DATOS ANALÍTICOS

Grado: 15%  
Contiene sulfitos.

## DATOS LOGÍSTICOS

Botella: Bordelesa élite 75cl.  
Corcho: Diam 3  
Caja: 6 botellas  
Dimensiones caja: 32 x 15,5 x 23 cm  
Peso: 7,5 Kg.  
Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.  
Nº de cajas por capa: 25  
Nº de capas: 5  
Nº de cajas por palet: 125  
Código EAN bot.: 8437001051403  
Código EAN caja: 18437001051400



BUCRANA.

Ctra. Tordesillas, s/n 49800 Toro, Zamora (España)

T. +34 983 868 116  [www.bucrana.com](http://www.bucrana.com)