



ALMIREZ 2023

“Frutosidad con estructura, amable tanicidad, equilibrada expresión de intenso recuerdo”

MARCOS EGUREN - ENÓLOGO

Origen

Viñedos propios situados en Valdefinjas y Toro (Zamora).

DO Toro.

Viñedo

Extensión: 41,7 hectáreas de viñedos con una edad media de entre 15 y 65 años.

Tipo de poda: corta y en vaso.

Abonado con materia orgánica.

Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al ‘terroir’ y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

Rendimiento

22 Hl./ Ha.

Vendimia

Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección de racimos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante doble cinta de selección.

Fecha de la vendimia: del 7 al 20 de septiembre de 2023.

Variedades

Tinta de Toro 100%, plantada en pie directo y autóctona. Adaptada perfectamente al clima y a suelo de la zona.

Elaboración y envejecimiento

VINIFICACIÓN: Tradicional con despalillado y pisado.

FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN: Con los hollejos durante 16 días a 22-24°C de temperatura con levadura propia seleccionada de sus viñedos.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica.

ENVEJECIMIENTO PREVISTO: 14 meses, 30% barrica nueva de roble francés y 70% barrica de 1 vino.

