

ROMÁNICO 2023

“Expresivo, directo, amable y sin perder la identidad y el carácter frutal de la zona”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen Viñedos propios situados en Valdefinjas y Toro (Zamora)
72 Ha de viñedo joven en las fincas de la Jara y Valdebuey (DO Toro)

viñedo Viñedos con edad media de 15 a 40 años con poda corta (yema y ciego) y cultivados en vaso y espaldera. El cultivo del viñedo es respetuoso con el entorno y el medioambiente, con 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 27 Hl./ Ha.

variedad 100% Tinta de Toro seleccionada manualmente de los viñedos con una identidad muy marcada dentro de la zona, adaptada perfectamente al clima y al suelo de la zona.

vendimia 8 de septiembre 2023.
La vendimia se realizó de forma manual siguiendo una rigurosa selección de los frutos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en el viñedo y mediante doble mesa de selección en bodega.

elaboración La elaboración, 100% tradicional con pisados y ligeros remontados que se completa con una fermentación a temperatura controlada entre 23° - 25°C que tiene lugar con levadura propia seleccionada de sus viñedos. Continúa la maceración con hollejos durante 16 días y termina con la fermentación maloláctica que tiene lugar en barrica de roble francés (30%) y en depósito (70%).

envejecimiento 6 meses en barrica de roble francés (barrica 2 vinos).

