

VICTORINO 2023

“Carácter, identidad, expresión de la Tinta de Toro con elegancia, frescor y complejidad”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen Viñedos Propios, La Jara y El Palo (Toro), El Rosal y El Risco en Villabuena del Puente y en Valdefinjas.
DO Toro

viñedo 35 Ha. de viñedos viejos de 45 años a 100 años de edad. El abono se realiza con materia orgánica y el cultivo del viñedo es respetuoso con el entorno y el medio ambiente, 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 20Hl./ Ha.

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

vendimia 3 de septiembre de 2022
Vendimia exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección.

elaboración La elaboración es 100% tradicional con despalillado y estrujado muy suave. Pisado durante la fermentación y ligeros remontados. La fermentación y la maceración tienen lugar con hollejos durante 19 días a 24 - 26°C de temperatura. Para terminar con la fermentación maloláctica en barrica.

envejecimiento 20 meses en barrica nueva de roble francés (100%).

