

ALABASTER 2022

“La identidad del Terroir de Toro. Elegante, con un gran equilibrio y un final largo y sedoso”

MARCOS EGUREN

ENÓLOGO

origen Viñedos Propios, Valmediano, La Jara y Marinacea situados en Toro (Zamora).
DO Toro

viñedo 11,5 Ha. de viñedos prefiloxéricos de más de 100 años de edad. 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. La poda se realiza en vaso y el abonado con materia orgánica

rendimiento 11,1 Hl./ 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 10 de septiembre de 2022
La vendimia se realizó de forma exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega.

elaboración La elaboración se lleva a cabo haciendo una selección grano a grano tras el despalillado manual. Fermentado en depósitos abiertos, pisado tradicional y remontados muy suaves. Continúa la fermentación y maceración que tiene lugar durante 19 días a 25°C de temperatura y termina con la fermentación maloláctica en barrica.

envejecimiento 18 meses en barrica nueva de roble francés (100%).



98 puntos Guía Proensa



TES ⊕ LA M ⊕ NJA