



Descarte 2018



Ficha Técnica

Denominación de origen: TORO

Variedad: Tinta de Toro 100%

Barrica: 12 meses roble francés

Características de los suelo: Tierras rojas

Franco-Arenosas, con gravas en superficie y caliza en profundidad.

Características físico-químicas:

-Contenido en alcohol: 15 %

-Acidez total: 5,6 gr/l de a. tartárico

-Azúcares reductores: 1,7 gr/l

NOTAS DE CATA

>VISTA: Guinda intenso con matices morados

>NARIZ: Frutos rojos matizados con acentos empiremáticos. Una nariz compleja y fresca.

>BOCA: Sabroso, concentrado y frutal con un ataque potente que se transforma en un largo persistente frescor especiado.

Reconocimientos:

93 PUNTOS Wine Spectator, 2022

93 PUNTOS Owen Bargreen, 2022

94 PUNTOS Wine Review Online, Michael Franz, 2023