

La Poda *Toro*



La Poda es una colección de monovarietales elaborados en las Denominaciones de Origen más características de nuestro país en sus versiones más contemporáneas. Sus vinos combinan frescura y actualidad con identidad y complejidad. Unos vinos frescos, singulares e ideales para encuentros con amigos, y para degustar de la mano de la mejor gastronomía de una forma desenfadada.

| 1 0 | Tinto, 2020 | Dubí intence |
|---------------------------|--|---|
| | | Rubí intenso |
| Variedad | 100% Tinta de Toro | |
| Temperatura de servicio | 10° - 12° C approx | Nariz |
| Viñedos | Viñedos propios de más de 40 años | Combinación de fruta con aromas complejos del envejecimiento en botella, especias dulces y ligeros tostados |
| Proceso de elaboración | Maceración en frio durante 4 días para preservar la fruta y lograr mayor extracción de color. Fermentación a temperatura controlada. | |
| | Envejecimiento de 4 a 6 meses en barrica que le aporta finura preservando todo el carácter de la fruta. | Boca |
| Gastronomía | Es un vino tinto ideal para encuentros con amigos, chateos, aperitivos y barbacoas. | Bien estructurado y a la vez redondo, textura sedosa y complejo con un final largo y sabroso |

Azúcar residual

1,7 g/l

2018: 92 Gilbert & Gaillard

Acidez

4,6 g/l



Alcohol

15

3,8