



TAR DEN CUBA

EL SECRETO MEJOR GUARDADO



VALNUEVO SELECCIÓN D.O. TORO

Colores aun amarotados con rojos cerezas intensas.
En nariz, frutas del bosque maduras ensambladas con torrefactos y minerales.
En boca es sensible y agradables inundando nuestros sentidos de sensaciones táctiles muy expresivas. Carnoso y muy sabroso

Variedad. Tinta de toro 100%
Edad del viñedo: pre filoxérico
Vendimia manual
Selección en cinta. Manual.
Elaboración. Estrujado manual.
Fermentación en barricas de 500L. A 24°C
Maloláctica. En barricas de 225L. Durante 2 meses.
Tipo de roble francés
Tiempo de crianza en barrica. 18 meses
Tiempo de crianza en botella. 18 meses
Tipo de botella. Borgoña elegante. Oscura.
Corcho. Natural d.49, calidad extra.
Embotellado manual