



TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

PEÑAMONTE

CRIANZA

Variedades de uva

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos con plantaciones directas de sarmientos de "Vitis vinífera", bajas densidades de cepas, poca producción y gran rusticidad.

Elaboración y crianza

Elaboración clásica con uvas despalilladas y estrujadas, fermentación controlada con maceraciones largas que permiten obtener una buena estructura resaltando su natural personalidad y una evolución positiva a lo largo del tiempo. Crianza de nueve meses en barrica de roble americano y seis meses en reposo en botella madurando, buscando resaltar su complejidad y redondez en su cata.

Temperatura de servicio

Servir entre 16º y 18º C.

Nota de cata

Color cereza intenso con bordes granates. Rico en matices con aromas potentes, vinoso, notas de roble acompañan sin olvidar los de la uva madura. En boca es cálido, carnoso, con cuerpo, con contundentes taninos aunque bien pulidos y dulcificados. Final sabroso y redondo, con gran persistencia. Un vino autóctono en la tendencia actual.

Grape varieties

100% Tinta de Toro, and indigenous variety in Spain, it is commonly known as Tempranillo in other regions. The grapes are from vineyards of direct Vitis Vinifera plantings. Low vine density, allows for low yields and a great rusticity.

Vinification and ageing

Destalked grapes go through a long maceration period and then a controlled fermentation to achieve a wine with a well-defined structure highlighting the unique character and the evolution through the passing of time.

Aged for nine months in American oak barrels and then another six months in the bottle to reach maturity. At the time of release, this wine shows complexity, layers and roundness.

Serving temperature

Serve between 16º and 18º C.

Tasting note

Deep cherry red with a dark crimson rim. Rich in nuances with powerful aromas; vinous and hints of oak without covering up the aromas of ripe grapes. Warm, meaty, full-bodied in the mouth with present, well-polished, sweet tannins. Tasty and well-rounded, with a very persistent finish.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
↳ GRUPO ↳



Estación, 1-21 Apdo. Nº1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com