



TORO

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

PEÑAMONTE

COSECHA

Variedades de uva

Tinta de Toro 100%. Procedente de viñedos controlados con bajas densidades de plantación, unido al terreno y a las favorables condiciones climáticas de la zona disponemos de un fruto excepcional.

Elaboración y crianza

Elaboración con uvas despalilladas y estrujadas, cortos periodos de maceración de los hollejos y una fermentación controlada a baja temperatura, hacen preservar al máximo los aromas y sabores propios del fruto.

Temperatura de servicio

Servir entre 14° y 16° C.

Nota de cata

Color cereza picota intenso de bonitos tonos morados. Aromas conjuntados de frutillas negras, moras, arándanos con una sutil nota de flor de violeta. En bocas es carnoso, afrutado, con una punta de frescor que lo hace muy agradable. Final largo y persistente.

Grape varieties

100% Tinta de Toro, an indigenous variety in Spain, it is commonly known as Tempranillo in other regions. The grapes are from vineyards between 10 and 15 years old, giving the wine youthful and fruity flavours.

Vinification and ageing

Destalked grapes go through a short maceration period and then a controlled fermentation. Modern wine making practices are used to enhance the aromas and flavours from the fruit.

Serving temperature

Serve between 14° and 16° C.

Tasting note

Deep cherry red with violet hues. Intense aromas coming from the maceration showing wild fruity notes, liquorice. Medium bodied, with a meaty, fruity character and a hint of freshness in the mouth. Long and persistent finish.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
~ GRUPO ~



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