

	Vino tinto
	100% Tinta de Toro
	20 meses

“
Ligera textura cremosa en boca en un tinto de cuerpo medio con unos taninos delicados y una madera muy bien integrada.

”

The Wine Advocate



VICTORINO

D.O. TORO

VARIEDAD

100% Tinta de Toro. Vitis vinífera pre-filoxérica y sin injertar.

VIÑEDOS

35 Has. de viñedos Propios, La Jara y El Palo (Toro), El Rosal y El Risco en Villabuena del Puente y en Valdefinjas. Edad media: de 45 a más de 100 años. Altitud: 750 - 900 m.

Abonado orgánico. Viticultura biodinámica.

ELABORACIÓN




Método tradicional de uvas despalladas. Prensado suave de las uvas y un ligero remontado diario mediante pisado. Fermentación y maceración con los hollejos durante 19 días antes de la fermentación maloláctica. Envejecido en barricas nuevas de roble francés durante 20 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza con matices violáceos. Aromas amplios y bien definidos de bayas negras, flores secas, notas balsámicas y minerales. Redondo en el paladar con sensaciones táctiles intensas. Gran presencia de la fruta, fresco, equilibrado, expresivo y con un largo final.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15-18 °C



-  Vino tinto
-  100% Tinta de Toro
-  20 meses

“
Ligera textura cremosa en boca en un tinto de cuerpo medio con unos taninos delicados y una madera muy bien integrada.
 ”

The Wine Advocate



VICTORINO

D.O. TORO

	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012
Robert Parker's WINE ADVOCATE	94	93	94	93+	93	93	93	94	93+
WINE SPECTATOR	★	★	★	★	92	★	92	92	92
STEPHEN TANZER'S	★	★	★	★	★	★	93	93	93
WINE ENTHUSIAST	★	★	★	★	★	94	92	93	95
JAMES SUCKLING	★	93	★	91	94	94	93	★	★
JEB DUNNUCK	★	★	★	★	96	93	94	★	★
GUÍA PEÑÍN	★	96	96	96	96	97	96	96	98
GUÍA GOURMETS	96	★	97	97	97	96	97	96	98
GUÍA PROENSA	96	97	97	98	97	96	98	97	96
Anuario de los vinos EL PAÍS	★	★	★	★	95	93	★	★	94
VIVIR EL VINO	★	★	★	96	91	90	★	★	★

★ Añada no catada