

24 mozas se debe al estribillo del “Tío Babú”, una canción tradicional toresana, y de ahí la imagen del mantón de manila, es un vino indicado tanto para el tapeo informal como para la mesa.

Tipo de vino: tinto 6 meses en barrica

Graduación: 14% Vol.

Variedad de uva: Tinta de Toro

Viñedos: entre 15 y 25 años de antigüedad, asentados en suelos frescos y arenosos en su mayoría, pero con algunas parcelas en suelos pedregosos.

Vendimia: manual en cajas de 15 kilogramos

Fermentación alcohólica: en depósito de acero inoxidable durante 12 días, con fermentación a 24° - 26°C. Bazuqueos diarios.

Una parte de la elaboración se elabora bajo el método de maceración carbónica para obtener carga floral.

Fermentación maloláctica: depósitos inox.

Crianza: seis meses en barrica, 80% de roble americano, parte de ellas nuevas y francés que hayan contenido un sólo vino.

Cata: Fase visual: capa media de color cereza con ribete púrpura

Nariz: frutas rojas y negras, yogur de fresas, canela

Boca: ágil, de paso medio. Retrogusto a frutos secos

Tª de Servicio recomendada: 15°C

Gastronomía: carnes blancas, guisos, legumbres, cocina asiática

Consumo preferente: cuatro años

Presentación: botella 75 cl y mágnium

