

Nuestra bruja te invita a adentrar en la magia de un gran vino. Sin renunciar a la modernidad, está concebido de una manera más potente, en la gama de los vinos de Toro clásicos, pero que han abandonado aquella mala fama. Además, nunca producimos más de 10.000 botellas por cosecha.

Tipo de vino: tinto 14 meses en barrica francesa

Graduación: 15% Vol.

Variedad de uva: Tinta de Toro

Viñedos: más de 50 años de antigüedad, alguno de ellos prefiloxéricos, que han visto más de un siglo pasar.

Vendimia: manual en cajas de 15 kilogramos, paso de toda la producción por cinta de selección doble, antes y después del despalillado. Se busca ligera sobremaduración para tener una madurez fenólica total.

Fermentación alcohólica: maceración en frío prefermentativa prolongada con un mínimo de cuatro días. Fermentación y maceración durante 14 días a 24°C buscando en los momentos precisos golpes de calor o frío dependiendo del punto de la fermentación para extraer los compuestos más interesantes.

Fermentación maloláctica: Maloláctica en barrica usada

Crianza: catorce meses en barrica, de los cuales los cuatro primeros meses realizamos la técnica del battonage. Barricas de roble francés nuevas.

Cata: Fase visual: capa alta de color guinda. Lágrima densa.

Nariz: compota y confituras de frutas negras, monte bajo, especiado y toques a cuero.

Boca: de paso medio y largo, pero que invite al segundo trago.

Tª de Servicio recomendada: 15°C

Gastronomía: grandes carnes, caza y asados.

Consumo preferente: Sale al mercado tras redondeo en botellero, pero diez años no supondrán un problema.

Presentación: botella 75 cl y mágnam

