

Appellation: Denominacion de Origen TORO.

Vignoble: Totalité en gobelet et planté en pieds francs.

Agé de 20 à 60 ans.

Entre 650 et 700 mètres d'altitude.

Cépage et rendement: 90 % de tinta de Toro et  
10 % de grenache.

30 hl/ha.

Terroir: Argilo calcaire et sablonneux.

Production: Environ 32.000 bouteilles.

Vendanges: Manuelles en caisse de 15 kg.

Egrappage total. Mi-septembre.

Vinification: Macération 20 jours.

Fermentation à faible température (maximum 27°)

Levure indigène – Pigeage.

Fermentation malolactique en barriques.

Elevage: 22 mois en barriques chêne français.

Dégustation: Couleur: brillante et rouge cerise.

Nez: des arômes complexes où prédominent fruits rouges,  
épices et nuances boisées harmonieu.

Bouche: un vin structuré, équilibré avec des fruits rouges  
et des tanins fins et savoureux.

Stockage et conservation: en bodega entre 12 et 15° C

Service: A boire entre 15 et 18 ° et peut être carafé.



**i**  
**iturria**  
*bodegas*

Xavier ITURRIA

t. 00 34 600 523 070

contact@bodegas-iturria.com

www.bodegas-iturria.com