

TINTO ITURRIA 2010



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:

12 mois en barriques chêne français.

Dégustation:

Couleur : brillante et rouge cerise.

Nez : arômes intenses, fruités et épicés avec un boisé bien fondu.

Bouche: complexe et équilibrée avec des tanins fins et une longue persistance aromatique.

Stockage et conservation:

en bodega entre 12 et 15 °.

Service:

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


BODEGAS ITURRIA

Contact : Xavier ITURRIA - 0034 600 523 070 - contact@bodegas-iturria.com