

BUCRANA CRIANZA

D.O. TORO



Nota de cata

Color: Color rojo picota con ribete en tonos rubí. Capa media-alta.

Aroma: Muy expresivo y armónico, fruta negra y regaliz bien ensamblados con los tostados, especiados y balsámicos de la barrica.

Paladar: Voluminoso, suave y equilibrado. Con un post-gusto largo y agradable.

Recomendaciones de Consumo

Temperatura de servicio: 16-18ºC

Recomendaciones de maridaje: arroces, carnes de a la brasa, lechazo, carne de caza y guisos elaborados.

BUCRANA. Ctra. Tordesillas, s/n 49800 Toro, Zamora (España) T. +34 983 868 116

BUCRANA CRIANZA

D.O. TORO

Datos Técnicos

Denominación: D.O TORO
Variedad de Uva: 100% TINTA TORO
Cosecha: 2020

VIÑEDO PROPIO

Superficie de viñedo propio: 20 ha
Área de Producción: Toro (Zamora)
Tipo de Suelo: arcillo arenoso
Edad media del viñedo: 20 años
Densidad de Plantación: 2.000 plantas / ha
Rendimiento: 4.000 kg/ ha
Tipo de plantación: vaso

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual seleccionada
Depósitos de Fermentación: Acero inoxidable con temperatura controlada
Temperatura Fermentación: 24º - 26ºC
Tiempo de fermentación: 10 - 12 días
Tiempo en Barrica: 12 meses
Tipo de Barrica: francesa y americana
Tiempo en Botella: mínimo 12 meses

Datos Analíticos

Grado: 15%
Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite 75cl.
Corcho: Diam 3
Caja: 6 botellas
Dimensiones caja: 32 x 15,5 x 23 cm
Peso: 7,5 Kg.
Paletización: Palet Euro 80X120: 750 Botellas.
Nº de cajas por capa: 25
Nº de capas: 5
Nº de cajas por palet: 125
Código EAN bot.: 8437001051403
Código EAN caja: 18437001051400



BUCRANA. Ctra. Tordesillas, s/n 49800 Toro, Zamora (España) T. +34 983 868 116