

BUCRANA TAU

D.O. TORO



Nota de cata

Color: Brillante y limpio, color rojo picota con ribete rubí y capa alta.

Aroma: Expresivo, fresco, complejo y elegante. Destaca su franqueza con aromas de frutas como ciruelas y moras entre otras, con un suave fondo de recuerdos tostados, especiados; peculiarmente notas de caramelo de café y caja de puros.

Paladar: Estructurado y voluminoso, a la vez que sedoso, aterciopelado y agradable. Con un post-gusto largo que nos recuerda los aromas percibidos en la nariz.

Recomendaciones de Consumo

Dejar respirar unos minutos al servir en la copa, y consumir a 15-16ºC.

Recomendaciones de maridaje: con carnes rojas, quesos curados, guisos y estofados, comidas muy especiadas, y postres con base de cacao,

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

BUCRANA TAU

D.O. TORO

Datos Técnicos

Denominación: D.O TORO
Variedad de Uva: 100% TINTA TORO
Cosecha: 2019

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: 15 meses
Tipo de Barrica: francesa
Tiempo en Botella: 30 meses

Datos Analíticos

Grado: 14,5%
Contiene sulfitos.

Datos Logísticos

Botella: Bordelesa élite 75cl.
Corcho: Diam 3
Caja: 3 botellas
Dimensiones caja: 27 X 31 X 8,5
Peso: 5kg
Paletización: Palet Euro 80x120 /
Nº cajas por capa: 8
Nº de capas: 12
Nº cajas por palet: 96
Código EAN bot.: 8437001051441
Código EAN caja: 48437001051449



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