vinetur

EPITAFIO 2010 BODEGA LEGADO DE ORNIZ DO TORO

jueves 23 de enero de 2014

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

Ficha del vino

Bodega	Legado de Orniz
Nombre	Epitafio
Añada	2010
Tipo	Tinto Crianza
Varietales	Tinta de Toro
Crianza	12 meses en barrica de roble francés
% vol.	15 %
Zona	D.O. Toro
País	España
Puntos	92 tnntnn

Nota de cata

		En su visual observamos un bonito color a picota inteso, brillante, con ribetes morados, capa alta
		Los aromas son muy elegantes, resalta los aromas de la fruta roja (cerezas, vainilla, tostados, especias, tofe y cacao en un segundo plano, estos dos últimos aromas son aportados por la barrica de roble francés.
		Es un vino muy bien armonizado, con una acidez fresca, taninos muy agradables que nos hacen saber que es y será un buen vino de guarda, tiene un paso por boca largo.
Anotaciones		

MARIDAJE: *Carnes rojas, cochinillos, asados, surtido de emburtidos ibéricos y quesos de oveja muy curados.*

Legado de Orniz es un proyecto muy jóven pero con una gran experiencia detrás y un gran trabajo profesional de ***Eriqueta Celemín y Diego Alfredo Ribbert*** *ellos son el alma mater de este proyecto, un proyecto hecho realidad.*

Epitafio *nace de sus viñedos propios con más de 100 años ubicados en San Román de Hornija. DO. Toro. Dentro del hermoso Valle formado por el río Hornija a una altura de 600 metros sobre el nivel medio del Mediterráneo, con suelos arenosos, de abundante cantos rodados y gravas, que permiten expresar el máximo potencial de la Tinta de Toro.*

Lo más sorprendente que esta es su primera añada, la calidad del vino es excepcional. Realmente es un vino que deben de catar porque no les dejará indiferentes.

PREMIO*: Zarzillo de Oro 2013*

Cata by taninotanino. Colaboración especial de Jesús García Gallego & Team Taninotanino

Taninotanino Vinos Inteligentes ®

Maximum by taninotanino ®

vinosmaximum.es

taninotanino.es

winebrandingdesign.es