

URO 2020

HACIENDA TERRA d'URO URO Vino de guarda. Enorme concentración, complejidad y elegancia. Aromas frescos e intensos: frambuesa, grosella, cereza, bien integrados, florales a violetas y lavanda. Suave toque de especias y eucalipto. La experiencia aromática continúa, la sensación en la boca es sedoso y vibrante.

Elaboración y Crianza

Vino elaborado con uvas 100% Tinta de Toro, procedente del viñedo de FINCA EL ROMERAL, prefiloxérico de más de 140 años. Selección de los mejores racimos en el viñedo y tras realizar una selección grano a grano en bodega y el despalillado se pasa a barricas de roble francés de 500 L. Durante La fermentación y maceración todos los procesos son de forma manual. Descube manual pasando por tamiz para después volver a la barrica ya cerrada y dejar que de forma natural haga la fermentación maloláctica. Envejecimiento en barricas de 225 L de roble francés.

FICHA:

Viticultura: Ecológica.

Viñedo: El Romeral (140 años), plantado en vaso.

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Vendimia: Exclusivamente manual con una rigurosa selección de racimos en viñedo y grano a grano en bodega.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Crianza: 20 Meses en barricas de roble francés.

Nota de Cata: Color violáceo, con aromas de sotobosque (romero y tomillo), taninos elegantes que resaltan los ligeros toques especiados de la madera.

Enólogos: Javier Ortega & Cristiano Van Zeller.