



Bodegas Peñafiel

**CUENTA
OVEJAS**

D.O TORO



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD
Tinta de Toro



ELABORACIÓN

Elaborado con uvas seleccionadas en el campo, primero durante la cosecha y una vez en bodega a través de una mesa de selección.

-Fermentación alcohólica: fermenta en depósitos de acero inoxidable de 10.000 kg. a una temperatura controlada y favoreciendo la extracción durante 14 días.

Una vez que finaliza la fermentación, bombeamos y hacemos un battonage con los hollejos varias veces al día durante 5 días.

-Fermentación maloláctica: se realiza en depósitos de acero inoxidable en contacto sobre sus lías finas.



CRIANZA

Envejecido en barrica de roble francés durante 4 meses y permaneciendo 8 meses más en barrica de roble francés.



NOTA DE CATA

Envejecido en barrica de roble francés durante 4 meses y permaneciendo 8 meses más en barrica de roble francés.

