



**DISCOLO**

**D.O TORO**



Tecnología 124-132  
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés  
+34 932 229 07 7



**VARIEDAD**

Tinta del toro



**ELABORACIÓN**

Vinificación en tinto, con maceración prefermentativa de 4 días, realizando dos bazuqueos diarios en fermentación y uno hasta el final de la maceración. Fermentación a baja temperatura y maceración de 31 días.



**CRIANZA**

24 meses en barrica bordelesa de roble francés, húngaro y americano.



**NOTA DE CATA**

Color rojo picota, con capa media-alta, con gran complejidad aromática, que recuerda a mermelada de frambuesas, con ligeros matices de especias y torrefactos, en boca vuelve a aparecer la frescura de las frutas, en combinación, con un tanino dulce y expresivo, propio de la variedad, que da valor y fortaleza al vino, siendo el final largo y muy atractivo.

info@elmagatzemdelvi.com  
[www.elmagatzemdelvi.com](http://www.elmagatzemdelvi.com)