



4MIL
CEPAS

CORNEANA



D.O TORO



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Rufete



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.



NOTA DE CATA

Color rojo picota, con capa media, con gran complejidad aromática, que recuerda a regaliz y gominolas rojas, con ligeros matices de tostados, en boca es suave y sutil, propio de la variedad, resaltando la elegancia de la variedad.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com