LIBERALIA

CERO

D.O TORO

VARIEDAD

Tinta de Toro 100%

ELABORACIÓN

Realizamos una esmerada y laboriosa fermentación en barricas de roble americano en las que también tiene lugar la fermentación maloláctica. Este sistema de elaboración permite que el vino mejore en botella durante unos meses y se encuentra adecuado para su consumo durante dos a tres años.

CRIANZA

Vino del año

NOTA DE CATA

En nariz, aromas ensamblados perfectamente a frutos silvestres (mora, zarzamora, grosella y casis) con atrayentes notas de madera (especiados tostados y torrefactos). Una sinfonía en perfecto equilibrio.
En boca es potente pero suave, con sus elementos fundidos en armonía. Persistente y con una acidez en su punto justo.
Presenta una elegante y pulida juventud.

el magatzem del vi

Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com