

LIBERALIA

LIBER GRAN RESERVA

D.O TORO



VARIEDAD

Tinta de Toro 100%



ELABORACIÓN

Viñedos de más de 100 años de edad. Rendimiento de 950 kg por hectárea.



CRIANZA

24 meses de crianza en barrica de roble francés. 36 de armonización en botella.



NOTA DE CATA

Visualmente es un vino de color rojo granate, profunda capa y reflejos rubíes.

Aroma intenso, complejo, lleno de sensaciones que comienzan con un recuerdo sorprendentemente afrutado, mora y ciruela negra, que aportan frescor, dejando paso a los tonos especiados de pimienta y clavo, todo ello muy bien integrado con los aromas terciarios procedentes de la crianza en finas maderas de roble francés, que nos aportan pronunciados tonos balsámicos y de regaliz, entremezclándose con toques de hoja de tabaco y toffe. Es un vino largo, elegante, donde cada momento es una sensación nueva.

Todo ello se complementa como una boca, golosa glicerina y sabrosa. Excelente expresión varietal (terruño). Su entrada es una explosión balsámica y fresca, donde la fruta se integra perfectamente y da paso a los tostados de la madera donde