

LIBERaLiA

TRES

—
D.O TORO



Tecnologia 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



VARIEDAD

Tinta de Toro 100%



ELABORACIÓN

Este vino es el resultado de una mimada elaboración de las uvas procedentes de nuestros viejos viñedos cultivados en vaso. Pasa por un proceso de maduración en bodega bordelesa que reafirma su personalidad. Su maduración en madera permite a este vino mejorar en botella, pulir pequeñas aristas que se pudieran presentar, debidas a su exultante juventud, y presentar adecuadas condiciones de consumo en un periodo de 6 años.



CRIANZA

4 meses de maduración
en bodega de roble francés y
americano.



NOTA DE CATA

Un color guinda intenso limpio, vivo y brillante, con multitud de matices azules, añiles, tintas, violáceos, púrpuras y cárdenos que desde el primer momento alegran la copa.

La nariz es limpia, fina y distinguida. Sobre un sutil fondo de madera (vainilla, canela y tostados) sobresale un importante peso de fruta, con manifestaciones de mora, zarzamora, frambuesa y un ligero toque de regaliz, muy amplia y muy potente.

La boca es suave y larga, amplio en sabores y sensaciones, sabroso, muy equilibrado en acidez y con un toque tánico que le da consistencia.

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com