

BRETÓ 2019

TINTO D.O. TORO



Denominación de Origen: D.O. Toro

Director técnico: Enrique Carbajo del Río.

Producción: 10.000 botellas de 0,75 Li.

Viticultura:

Vino elaborado con uva Tinta de Toro procedente de viñedo con edad de entre 80 y 90 años. Conducción en vaso.

Como ya viene siendo habitual, 2019 fue un año climático caluroso, pero con una gran diferencia respecto a los dos años anteriores: llovió cuando tenía que llover. No en el volumen de precipitación deseable, pero sí en los momentos decisivos para aliviar el estrés de las plantas y verse favorecido su desarrollo vegetativo. Con unos índices de madurez siempre en difícil equilibrio en estas viejas viñas de la zona de Toro, este año se enfocó la vendimia desde la tranquilidad, tranquilidad de observar ese **excelente** estado sanitario de las uvas y el intercambio térmico noche-día que nos iba a permitir una óptima maduración de nuestra fruta.

Suelo:

Sedimentos de areniscas, arcillas y calizas. Cantos rodados en superficie. Muy bajo contenido de materia orgánica.

Edad del viñedo:

Entre 80 y 90 años.

Conducción del viñedo:

Vaso.

Vendimia:

Se comenzó y terminó el mismo día 26 de septiembre. Vendimia manual en cajas de 15 Kg.

Variedad:

Tinta de Toro.

Maceración pre-fermentativa:

Durante 4 días a una temperatura de 5 °C.

Fermentación alcohólica:

16 días, con levadura indígena, a 26 °C de temperatura.

Fermentación maloláctica:

En bodega de roble francés de segundo año, con inoculación de bacterias lácticas.

Crianza en bodega:

15 meses.
Quince meses en barricas de 225 Li de roble francés. 60% bodega nueva y 40% bodega de segundo año. Grano muy fino y tostado medio. Tres trasiegos.

Análisis:

- Alcohol: 15 % Vol.
- Acidez Total: 6,0 g/litro.
- Azúcar Residual: <2 g/litro.
- pH: 3,6
- Clarificación: sin clarificar.
- Filtrado: por 1 micra en el embotellado.

Bodega:

Elaborado en instalaciones alquiladas, dentro de la D.O. Toro, mientras terminamos la construcción de nuestra propia bodega.

Nota de cata:

Nuestro ADN: capa media alta con ribetes azules – violáceos. Aroma intenso y complejo de frutas rojas (fresa silvestre, moras, arándanos...), balsámicos jugando con la madera; todo bien integrado.

Complejo y delicado en boca, goloso, sabroso con una retronasal marcada por la fruta y la elegancia de su crianza en maderas escogidas.

Por su carga tánica y elaboración artesanal el vino puede presentar precipitados con el paso del tiempo en la botella.

El enólogo: Enrique Carbajo del Río.

Packaging:

Botella borgoña de 75 cl.
Tapón corcho natural.
Caja de cartón de 6 botellas.

