



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

PIEDRA AZUL

Viñedo: Paraje de Estancia Piedra, plantado en 1.968. Suelo franco arenoso de grano grueso con subsuelo arcilloso.

Vendimia: manual, en cajas de 20 Kg. Transporte inmediato a bodega.

Fecha de vendimia: finales de septiembre.

Recepción en bodega: mesa de selección con estricto control de calidad.

Fermentación: en depósito de acero inoxidable de 15.000 litros a temperatura controlada. Remontados frecuentes.

Duración de la fermentación: 12 días.

Maceración: 2 días.

Composición: 100% Tinta de Toro.

Filtración: previa al embotellado. No ha sufrido estabilización tartárica.

Grado alcohólico: 14%.

Cata

Cereza cubierto, con intenso borde púrpura. En nariz explota la personalidad de la Tinta de Toro, frutos silvestres (frambuesas, endrinas, moras, arándanos...) junto con un elegante toque balsámico y mineral. En boca se reafirma su carácter sin complejos, un paso cálido de buena estructura y cuerpo, carnosidad y taninos dulces con un sugerente amargor. Largo final de frutas rojas.