



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

## PIEDRA PLATINO SELECCION

---

**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, principios de octubre.

**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:** 10 días.

**Maceración:** 25 días.

**Composición:** 100% Tinta de Toro.

**Crianza:** 18 meses en barrica nueva de Roble Francés 85% y Roble Americano 15%.

**Tipo de botella:** Bordelesa Elite de 75 cl. y Magnum, de 1,5 litros.

**Grado alcohólico:** 14%.

### Cata

Sugestivo, con energía, elegante, con mucho nervio.

Presenta a la vista un atractivo color rojo cereza con ribete rubí vivaz, limpio y brillante. En nariz sobresale el carácter que aportan las notas de fruta madura, casis, guindas, confituras, sobre un conjunto muy especiado, elegante y fino, con ecos de cuero y tabaco.

En boca es un vino maduro de gran personalidad, carnoso, sabroso, vivo y equilibrado, que subrayan su redondez y placentero final.