



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

PIEDRA ETIQUETA ROJA Crianza

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: 10 días.

Maceración: 16 días.

Composición: 100% Tinta de Toro.

Crianza en barrica: 12 meses. Roble francés 80% y Roble Americano 20%.

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

Grado alcohólico: 14%.

Cata

Atractivo color rojo cereza, intenso, limpio y brillante, con destellos granate en el borde. Nariz marcada por su complejidad, con abundante presencia de frutos rojos maduros sobre un elegante fondo especiado y tostado. Amable paso de boca, sabroso, untuoso, donde vuelven a salir las notas frutales, estructurado, con taninos nobles, final largo y aromático.