



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

PIEDRA ROSADO

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 a 16 °.

Duración de la fermentación: 15 días.

Maceración: 10 horas y sangrado tradicional de lágrima.

Composición: 100% Tinta de Toro.

Grado alcohólico: 13,5%.

Cata

Precioso color rosa frambuesa, luminoso y brillante. Vino fresco e intenso en su expresión aromática, con abundancia de frutos del bosque, fresas y cerezas, adornados con matices balsámicos. En la boca es goloso, fresco, con una buena estructura, de viva acidez y con un agradable toque de amargor final, en su retrogusto, de frutas rojas.