



Xavier ITURRIA

t. 00 34 600 523 070

contact@bodegas-iturria.com

www.bodegas-iturria.com



VALDOSAN

APPELLATION: Denominacion de Origen TORO.

VIGNOBLE: Totalité en gobelet et planté en pieds francs. Agé de 60 ans.

Entre 650 et 700 mètres d'altitude.

CÉPAGE ET RENDEMENT: 100 % de tinta de Toro. 30 hl/ha.

TERROIR: Argilo-sableux.

PRODUCTION: Environ 3.000 bouteilles.

VENDANGES: Manuelles en caisse de 15 kg. Egrappage total.

Mi-septembre.

VINIFICATION: Macération 20 jours Fermentation à faible température (maximum 27 °).

Levure indigène – Pigeage.

Fermentation malolactique en barriques.

ELEVAGE: 30 mois en barriques chêne français.

DÉGUSTATION: Couleur: brillante et rouge cerise.

Nez : un bouquet fin et élégant avec des arômes minérales, fruités et épicés.

Bouche: une bouche subtile et gourmande. Des tanins fins et ronds avec des nuances minérales, fruitées et boisées.

STOCKAGE ET CONSERVATION: en bodega entre 12 et 15 °.

SERVICE: A boire entre 15 et 18° C et peut être carafé.