

Appellation: Denominación de Origen TORO.

Vignoble: Totalité en gobelet et planté en pieds francs.

Agé 35 ans et 650 mètres d'altitude.

Cépage: 100 % tinta de Toro. 30 hl/ha.

Terroir: Argilic et sablonneux.

Production: Environ 9.000 bouteilles.

Vendanges: Manuelles en caisse de 15 kg.

Egrappage total. Mi-septembre.

Vinification: Macération 10 jours.

Fermentation à faible température (maximum 25°)

Levure indigène – Pigeage.

Fermentation malolactique en barriques.

Elevage: 6 mois en barriques chêne français.

Dégustation: Couleur: brillante et rouge cerise.

Nes: des arômes frais où predominant les fruits rouges et des nuances boisées.

Bouche: un vin élégant avec des fruits rouges et des tanins fins et typés.

Stockage et conservation: en bodega entre 12 et 15° C

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



La Viña de Segundo Ecológico

b
iturria
de Segundo

Xavier ITURRIA
T. 00 34 600 523 070
contact@bodegas-iturria.com
www.bodegas-iturria.com