

Caño

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2016

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Toro

PAIS:

España, Castilla y Leon

UVAS:

Tempranillo y Garnacha

Estilo:

Vino tranquilo

Región

Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola en el corazón de Castilla y León, en la provincia de Zamora. La D.O está al lado de Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja. Es uno de los secretos mejor guardados de España. Los vinos tienen una larga historia en esta región y datan desde tiempos romanos. En la Edad Media los vinos tenían privilegios reales, lo que les permitía venderse de forma exclusiva en ciertos pueblos y ciudades. Incluso se dice que Cristóbal Colón llevó vino de Toro en sus expediciones a América. Toro obtuvo su estatus de D.O en 1987

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Intenso color cereza con reflejos violetas. Este vino exhibe aromas a frutos rojos y frutas del bosque. En boca es afrutado con un final prolongado.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar con platos de comida tradicional como fabadas y cocidos. También marida bien con asados y guisos con embutidos. Ideal conservar hasta finales del 2019.

Precio: \$ 280.00

Paquete 3 Botellas: \$ 798.00 (\$266.00 c/u)

Paquete 6 Botellas: \$ 1,512.00 (\$252.00 c/u)

Paquete 12 Botellas: \$2,856.00 (\$238.00 c/u)

Graduación Alcohólica

13,5%

Recomendación de servicio

14-16°C



INFORMACIÓN TÉCNICA

Las uvas tempranillo y garnacha se vendimian desde finales de septiembre a finales de octubre. Las uvas fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada en torno a los 24-26°C para extraer su máximo potencial en color y sabor.

Sobre este vino

"Caño Tempranillo Garnacha 2011: "Aroma a ahumados, tierra y especial, mezclado con Frutos negros y un toque de vainilla".
Decanter Magazine (UK)

Últimos premios

PLATA 2016 Mundus Vini: Caño Tempranillo- Garnacha 2015