



## DAMALISCO ROBLE

### DO TORO

85% Tempranillo

15% Garnacha

Alk: 14%



#### WEINBERG:

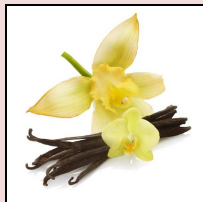
15 bis 35 Jahre alte Parzellen, die auf einer Höhe zwischen 650 und 720 m liegen. Der Boden besteht aus Sand mit Kies, der Unterboden ist kälter und lehmiger, darunter verdichteter Lehm hält Feuchtigkeit im Untergrund.

#### HERSTELLUNG:

Kalte Mazeration für mindestens 4 Tage vor der Gärung. Die Farbe stabilisiert sich nach dem Pressen bei der Mikro-Oxygenation. Nach der malolaktischen Gärung ruht der Wein im Winter in Tank und danach in neuen **Barriques** aus **Französischer Eiche**, die **Einschnitte** in ihren **Innenräume** besitzen um die **Kontaktfläche** um **75%** zu erhöhen. Nach einer **6-8 monatige** Alterung wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

#### VERKOSTUNG:

Schöner kirschroter Mantel mit Purpur Nuancen. Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten und Vanille. Mittlerer Körper und raffiniert süßes Ende. Er zeichnet sich durch seine **Frische** aus.



#### PAARUNG VON DIESEM WEIN:

Passt wunderbar zu Eintöpfen, Suppen und Fleisch. Auch sehr gut zu Sushi Gerichte.