



YASO



Bodega:

Viñedos de Yaso

Varietades de uva:

100% Tinta de Toro

Localización:

Finca Yaso (D.O. Toro)
Morales de Toro

Grado alcohólico: 13,5°.

Fermentación:

Durante 14 días en depósitos de 15.000 litros a temperatura de 25°C

Tiempo de Maceración Post-fermentativa:

Durante 8 días con sus hollejos

Crianza:

6 meses en barricas de roble francés

Nota de cata:

- Se trata de un vino que proviene de nuestra finca Yaso, un vino moderno dentro de una tierra con muchos años de historia vitivinícola. Su variedad es la Tinta de Toro, y tras su elaboración ha permanecido 6 meses en bodega nueva francesa. Es un vino con aromas frutales que recuerdan a las cerezas y también hay sensaciones de mermelada de guindas, con tonos florales de violetas y de monte bajo. En boca es muy agradable, con sensaciones frutales y frescas, volumen y golosidad. Retronasal intensa de frutas del bosque, regaliz y anisados.

