



Ficha Técnica

Yaso

Bodega
Viñedos de Yaso

Variedades
100% Tinta de Toro


Finca Yaso
D.O. Toro

Contenido
Alcohol
13,5°

Crianza
6 meses en barricas de roble francés

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

Tiempo de Maceración
Durante 9 días con sus hollejos

Comentarios:

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 barrica 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