




### Ficha Técnica

# Yaso

Bodega  
**Viñedos de Yaso**

Variedades  
**100% Tinta de Toro**

  
**Finca Yaso**  
**D.O. Toro**

Contenido  
Alcohol  
**13,5°**

Envejecimiento  
**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**

### 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 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