

GRANZA



Granza Roble (eco)

D.O. Toro

Granza roble se elabora con uvas ecológicas de nuestra parcela de Valdelapila en Toro. Un viñedo que ha sido preparado desde hace más de 5 años para ir poco a poco tratándolo de manera natural para conseguir un vino suave y natural. La fermentación se hace a partir de levaduras propias procedentes de esta región. Pasa 6 meses en barrica. Este vino ecológico procede de uva Tinta de Toro de agricultura ecológica de la Denominación de Origen Toro. de color amoratado intenso con ribete cardenal, desprende aromas de fruta negra, guinda y mora, así como florales mentolados de lavanda y tomillo, y elegantes especiados, pimienta negra, clavo y regaliz fruto de su permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante seis meses. Es un vino franco, elegante y complejo. Su potente esqueleto de taninos dulces proporcionan viveza y elegancia, persistiendo los mismos aromas existentes en nariz.

Premios y puntuaciones

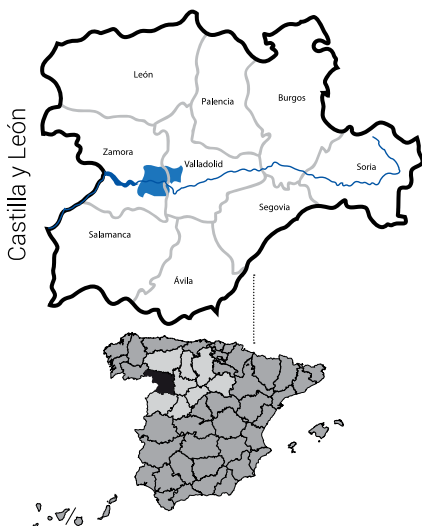
Añada 2016: 90 Puntos James Suckling 2018

Datos técnicos

Formato 750 ml

El vino	
Nombre del viñedo	Finca La Calera (Toro)
Superficie	37.27 ha
Formación	espaldera (ecológico)
Textura del Suelo	franco arenoso
Altitud	650
Producción/ha	5.000 kg/ha
Orietaación	varias
Pendiente	5-10%
Elaboración	
Variedad	100% Tinta de Toro
Vendimia	Septiembre
Primera vendimia	2010
Botellas producidas	30.000
Fermentación	10-14 días en tanques de inox (26°C)
Crianza	6 m barrica - 6 m botella
Alcohol	14,5%
Acidez	5,10 g/l

Recomendaciones
Guarda Lugar fresco y seco.
Temperatura Consumir a 6-8°C



Enólogo: Francisco Guerra
Director Técnico: Félix González