



**BAco**  
DE COVITORO  
crianza

Vino procedente 100% de la variedad Tinta de Toro.

Criado durante 10 y 12 meses en barricas de roble americano y francés y posteriormente envejecido en botella hasta completar el periodo de 2 años.

Color rojo picota intenso con potentes aromas a frutas del bosque y ciruelas y notas de vainilla y especias exóticas.

En boca es amplio, carnoso, persistente y equilibrado.

Su evolución será favorable durante los próximos 2-3 años.

Temperatura de servicio recomendada 16°-18°.

This wine was made from 100% Tinta de Toro grapes (Tempranillo), aged during 10 to 12 months in American & French oak barrels, and later in bottles up to 2 year before been commercialized.

Deep red cherry in colour, with powerful aromas of red wild fruits & plumes, with hints of vanilla and exotic species.

Well bodied, persistent and balance, will be at its best up the next 2 to 3 years, serve at 16° to 18° c.

**COVITORO**  
BODEGAS

Ctra. Tordesillas, 13. 49800 Toro (Zamora) - España  
Telf: 980 690 347 - 980 693 024. Fax: 980 690 143  
[www.covitoro.com](http://www.covitoro.com)  
[covitoro@covitoro.com](mailto:covitoro@covitoro.com)