



BAco

DE COVITORO

tinta de toro

Vino procedente 100% de la variedad Tinta de Toro.
2 meses en bodega de roble francés.

Color rojo picota intenso con reflejos violáceos, en nariz presenta aromas a frutas del bosque maduras, grosellas, moras y notas de vainilla, café, regaliz especias y lácteos.

En boca es amplio, carnoso, goloso, equilibrado y fácil de beber.

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

Temperatura de servicio recomendada 15-17°.

This wine was made from 100% Tinta de Toro grapes (tempranillo), aged during 2 months in French oak barrels, Deep red cherry with purple hints in colour, wild red fruits, with a touch of vanilla, coffee, liquorice, & little bit lactic, with exotic species, wide full bodied and balanced, easy to drink, the evolution will be good in the next, 2 to 3 years.

Serve at 15 to 17° c

