

COVITORO

B O D E G A S

ARCO DEL RELOJ

TIPO

Tinto

ORIGEN

Toro (Zamora)

VARIEDAD

100% Tinta de Toro

GRADUACIÓN

14,5%

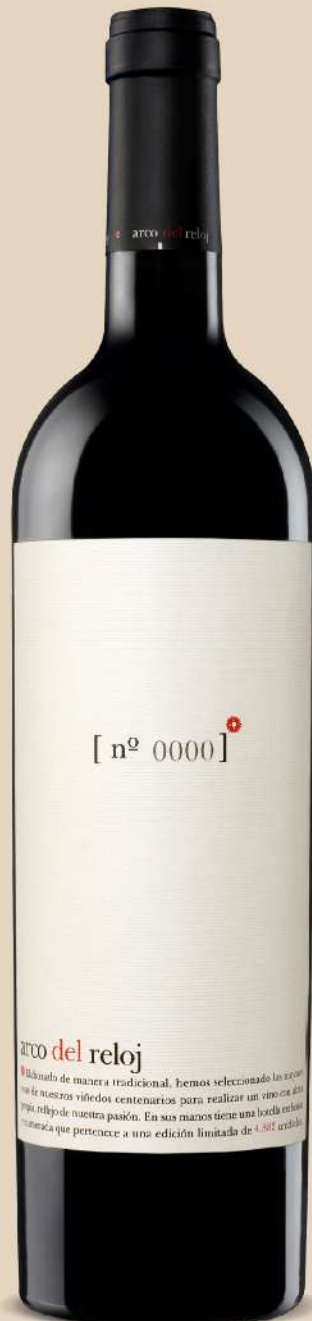
SERVICIO

Entre 16°C y 17°C



SOBRE EL VINO

Vino elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Tinta de Toro, proveniente de nuestros mejores viñedos plantados entre 1880 y 1910. Sometido a un proceso de crianza en barricas de roble francés tipo allier y roble americano durante 18 meses, permaneciendo posteriormente durante un periodo de 12 meses envejeciendo en botella.



FASE VISUAL

En la vista, como todos los grandes tintos, tiene una capa bien cubierta, un profundo e intenso color rojo picota, con vivos ribetes amoratados, brillantes y limpios.



FASE OLFATIVA

Vino con un alto potencial aromático, aromas propios de vino elaborado con un uvas completamente maduras. También destacan aromas propios de la madera tales como coco, vainilla, especias.



FASE GUSTATIVA

Vino redondo muy sabroso en el que destacan sus taninos dulces con un retrogusto que nos recuerda en la nariz, la fruta negra muy madura.

TORO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.covitorio.com