

# COVITORO

B O D E G A S

## BARBIÁN

TINTO ROBLE

*Barbián*

TIPO

Tinto

ORIGEN

Toro (Zamora)

VARIEDAD

100% Tinta de Toro

GRADUACIÓN

14%

SERVICIO

Entre 14°C y 16°C

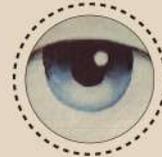
CRIANZA

4 meses en bodega de roble francés y americano



SOBRE EL VINO

Vino elaborado con uvas de la variedad Tinta de Toro, provenientes de nuestros mejores viñedos con una edad entre 30 y 45 años.



FASE VISUAL

Vino color cereza con reflejos violáceos, limpios y brillantes de capa cubierta y finas lágrimas.



FASE OLFATIVA

De buena intensidad, donde predominan los aromas a fruta negra, arándanos, grosellas, granos de café sobre un fondo de vainilla y moca.



FASE GUSTATIVA

Las sensaciones encontradas en nariz son un prólogo perfecto para una boca aterciopelada y sabrosa. Es un vino cremoso, con taninos amplios y dulces. Es un vino amable, sabroso y fácil de beber.

# TORO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[www.covitoro.com](http://www.covitoro.com)