

COVITORO

B O D E G A S

VALDEOLIVA

SELECCIÓN - BAG IN BOX

TIPO

Tinto

ORIGEN

Toro (Zamora)

VARIEDAD

100% Tinta de Toro

GRADUACIÓN

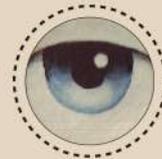
14%

SERVICIO

Entre 16°C y 17°C

CRIANZA

4-5 meses en bodega de roble francés y americano



FASE VISUAL

Color rojo cereza con ribetes azulados, de capa media, brillante y limpio.



FASE OLFATIVA

Aromas a frutas rojas propios de la variedad (ciruela, cereza,) ensamblados con notas especiadas y chocolates, donde apreciamos toques de cacao y vainilla.



FASE GUSTATIVA

Buena entrada y gran volumen, fresco, equilibrado, con un tanino dulce y aterciopelado y un final suave.



Vino de la Tierra de Castilla y León